Oecon.
1910
Fiche

Oeconomia. Oeconomiae domesticae
Systemata & methodi 183.

~~Oec. dom. N. 28.~~

Oec 1910.

Fiche

Das neue Wirthschafts-Buch für Frauenzimmer,

giebt

Unterricht

in allen nur möglichen nützlichen wirthschaftlichen Kenntnißen, die sowohl in der Stadt, als auf dem Lande praktisch anwendbar sind, und die ein lediges, so wie ein verheurathetes Frauenzimmer zieren, und in jedem Stande glücklich machen können.

Herausgegeben

von einer der Wirthschaft

emsig beflieߟenen Hausmutter.

Zum Behuf und Unterricht aller Hausmütter Wirthschafterinnen, Kammerjungfern, Stubenmädchen, und für alle Frauenzimmer denen an Kenntnissen zur Führung einer Haushaltung und grossen Wirthschaften gelegen ist.

Zweyte Auflage.

Grätz 1792.

bei Christian Friedrich Trötscher.

Zu finden auf dem Platz im Bendlischen Hause Nro. 156 gleich unter dem Lugeck.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorrede.

Dieses neue Wirthschafts-Buch wiedme ich allen denen meines Geschlechts, die grössern oder kleinern Wirthschaften vorzustehen haben, sich zu diesem doch immer sehr wichtigen Geschäfte noch mehr geschickt zu machen wünschen, deshalb Belehrung, oder in ungewissen Fällen auch nur Zurechtweisung suchen. Meine Absicht ist, Ihnen ein Buch in die Hände zu geben, worinn sie über die

beste Art der Zubereitung mancherley Bedürfnisse, welche alle auf wiederholte Versuche und eigene Erfahrung gegründet, zuverläßige Anweisung finden können. Wird man diesen ersten Versuch seinen Beifall nicht versagen, so bin ich gesonnen einen zweyten Theil oder Nachtrag zu diesem Werke, welcher bereits schon zum Drucke fertig liegt, herauszugeben, der noch eine Anzahl wirthschaftliche Sachen enthält, die gegenwärtiger Raum nicht fassen konnte. Geschrieben im Juny 1791.

Die Herausgeberinn.

I. Abschnitt.

Von Getränken.

Mittel, Getränke zu erfrischen und abzukühlen.

Man muß die Erfindung, das Getränk abzukühlen, zuerst bei den Bewohnern heißer Länder suchen, denen sie die Nothwendigkeit an die Hand gegeben hat. Die Chineser, Ostindianer, Perser, haben diese Erfindung schon seit undenklichen Zeiten besessen. Wenn sie auf ihren Reisen frisches Wasser haben wollen, so füllen sie dasselbe in Gefäßen von einer sehr lockeren Erde, und setzen sie gegen die Sonne, und gegen die wärmsten Winde. Hiedurch soll das Wasser so kalt, als Eis werden. Doch hat diese Art das Getränke zu erfrischen seine Unbequemlichkeit, denn man kann nicht immer dergleichen Gefäße haben, und wenn das auch wäre, so können selbige nicht mehr als 3 bis 4 mal gebraucht werden. Ferner erfodert auch ihr Gebrauch eine beständige Aufmerksamkeit. Denn sol-

len sie hinlänglich, und geschwinde abkühlen, muß man sie in einen nassen Lappen einwickeln, welcher nie trocken werden, sondern beständig feucht erhalten werden muß. Eben so erfrischen die Chineser ihr Wasser. Herr von Mairan, welcher eine solche Maschine aus China erhalten, beschreibt sie also: Sie besteht in einer Art von Laterne, aus dünnen Weidenruthen, nach Art eines Drathgitters geflochten, von cylindrischer Figur. Zum Deckel hat sie eine Haube von gleicher Arbeit, und zum Boden ein Gitter von hölzernen Stäbchen, welche kreuzweise übereinander gelegt sind. Auf diesen Gitter ruhet eine starke runde Flasche, mit einem starken und langen Halse, die man mit Wasser füllet. Sie ist aus einer gebrannten Erde gemacht, welche braunlich aussieht, schwammigt und ungefähr 1 Linie dick ist. Das Wasser dringt gar bald durch diese Flasche bis zu ihrer äußern Fläche. Die Laterne hat 4 Füsse, daß man sie auf den Tisch setzen, und Strike, womit sie aufgehängt werden kann. Wenn sie an einen Ort des Hauses zwischen zwo Thüren, oder zwey Fenstern, die der Luft einen Zug geben, gesetzt oder gehängt wird, kühlet sich das Wasser sehr ab. Der Gebrauch, nasse Leinwand oder Stroh u. d. gl. um eine Flasche zu schlagen, ist nicht ganz neu, man bedient sich desselben auf der Küste von Coromandel und an vielen andern Orten in Indien, das Wasser zu erfrischen. Die russischen Fuhrleute, welche im Sommer Wein, und englisches Bier von Petersburg nach Moskau, und in das innere des Landes verführen, schlagen

die Weinfässer in Stroh, und vielfältigen Matten ein, durchnetzen diese ganze Emballage mit kalten Wasser, so sehr sie können, und begiessen sie bei jedem Bach oder Brunnen von neuem. Das natürlichste Mittel ist das, das Getränk eine 1/2 Stunde vor der Mahlzeit in frisches Wasser zu setzen. Wo soll man aber in der Sommerhitze frisches Wasser hernehmen? aus tiefen Brunnen, was sollen aber diejenigen anfangen, die keine tiefen Brunnen haben? Die Ungarn haben eine alte Gewohnheit, wie sie in den ebenen und von der Sonnenhitze ungemein verbrannten Gegenden ihren Wein abkühlen. Wenn sie nämlich durch grosse Einöden reisen, oder sich daselbst aufhalten müssen, und weder Eis noch Brunnenwasser zur Abkühlung vorhanden ist, so machen sie eine Grube ungefähr 2 Fuß tief in die Erde, lassen die Weinflasche hinein, und bedecken solche sorgfältig wieder mit Erde. Darauf zünden sie jählings über diese Grube, in welcher der Wein liegt, von Heu, Stroh, oder Schilf ein Flammenfeuer an. Wenn dieses Feuer von sich selbst ausgegangen, oder von ihnen ausgelöscht worden ist, räumen sie die äußere warme Erde weg, und nehmen den Wein so abgekühlt, heraus, als ob sie ihn in Eis gesetzt hätten. Also ist durch dieses Mittel leicht im heissen Sommer kaltes Getränk zu erhalten.

Citronen = Wein.

Man nimmt zu einem Fäßgen von 16 Maaß ungefähr 20 Limonien, schält sie ab, thut sie in das Fäßgen, welches aber vorher wohl gereiniget, und mit einem guten gewürzten Spann eingebrannt seyn muß, wozu man auch ein paar Hände voll Spänne von Haselholz gebrauchen kann. Darauf füllet man das Fäßgen mit guten Wein, und thut 1 Pfund gestossenen braunen Zuckerkandel darein. So oft man nun von diesen Limonien = Wein abzapfet, so oft muß man ihn mit guten frischen Wein anfüllen, und solches kann man so lange thun, bis endlich die Limonien durch den langen Gebrauch ihre Kraft und Geschmack verloren haben. Den gestossenen Zucker muß man vorher in 2 Kannen thun, Wein darauf gießen, und hernach von einer Kanne in die andere so lange hin und wiederschütten, bis der Zucker ganz aufgelöset ist; sodann muß man ihn erst in das Fäßgen zu den Limonien schütten. Wenn man keinen Zucker dazu gebrauchen will, darf man nur das Fäßgen mit Alantwein anfüllen, so wird man einen sehr schmackhaften, und dabei sehr gesunden Wein erhalten.

Claret = Wein.

Man läßt 8 Maaß guten Wein über Kohlenfeuer sieden, hebt ihn denn von Feuer, wirft 3 Loth Zimmet, 2 Loth Muskatennüße, und 1 1/2

Pfund Zucker, alles gröblich gestossen, dazu hinein, rühret es wohl untereinander, läßt alles nocheinmal aufsieden, und wie zuvor erkühlen. Inzwischen stößt man 1 Quintchen Nelken, und 1 1/2 Loth Cardemonien, zerschneidet 1/2 Pfund der besten Rosinen und Cuweben, schüttet dieses zusammen in einem, oben weiter und unten enger, von Barchend gemachten Sack, gießt den zum zweytenmal gesottenen Wein hinein, preßet den Sack ein wenig, und läßt den Wein in ein reines Fäßgen durch das Spundloch versäuchen, oder aber in eine gläserne Flasche mit einem etwas weiten Mundloch, schlägt das Fäßgen fest zu, und verwahret die Flasche mit ihrer Schraube aufs beste, und läßt es etlichemal vergähren.

Petit-Punsch.

Man nimmt die ganz fein abgeschälte Limonienschale, wirft etwa den vierten Theil des Gelben von einer Limonie in einen Theepot, gießt kochendes Wasser darauf, und läßt es einige Zeit ziehen. Nun wirft man nach Belieben eine Portion Zucker in ein Glas, gießt den abgezogenen Limonienthee darauf, und ungefähr den 6ten Theil ungarischen Wein hinzu.

Warmer Bischof.

Zu 3 Maaß rothen französischen Wein oder andern rothen Wein werden 3 bis 4 Stück bittere Pomeranzen mit einem Messer in der Schale rings herum etwas eingekerbt, auf einen Rost über gelinden Kohlenfeuer ziemlich braun gebraten, alsdenn aber in einen mit einem Deckel versehenen hinlänglich grossen Napf von Porzelain, oder anderer Materie wohl zerdrückt, und ungefähr mit 1/4 Pfund Zucker versüßt, Der Wein dazu muß, ehe noch die Pomeranzen auf den Rost gelegt worden, in einen Theekessel gethan, und zum Aufkochen über helles Feuer gesetzt werden, wobei die Einrichtung dahin zu treffen ist, daß, wenn die Pomeranzen gebraten, und zerdrückt sind, der siedende Wein sogleich darüber gegossen werden kann. Weil inzwischen das Getränk sehr stark und hitzig seyn würde, wenn man dessen Geist nicht in etwas zu dämpfen suchte: so zündet man den kochenden Wein, während dem Hineingießen in den Napf vermittelst eines brennenden Papierchens an; dann wird mit einem Löffel, unter Hinzuthuung noch mehreren Zuckers, alles zusammen so lange umgerührt, bis man glaubt, daß es genug ist; dann sobald das Umrühren, und die Bewegung aufhört, sobald verlöscht die Flamme des angezündeten Weins. Wenn alles fertig ist, wird dieses Getränk, nach Art des Punsches, nach und nach in Gläsern eingeschenkt, und warm getrunken.

Prälat.

Wird auf gleiche Art, wie der gewöhnliche kalte Bischof verfertigt, nur daß man an die Stelle des rothen Wein Burgunderwein nimmt.

Cardinal.

Ist auch ein auf gleiche Art zubereitetes Getränk; nur daß man zum Cardinal vornehmlich Champagner-Wein nimmt. Dieses Getränk ist aber dem Ansehen nach unappetitlich, indem die gerösteten Pomeranzen den Wein trübe machen.

Johannisbeer-Wein.

Um das Verhältniß der Vermischung deutlich zu machen, kann man 15 Pfund Johannisbeeren, und eben so viel Stachelbeeren annehmen. Auf diese von allen Stengeln und Blättern gereinigten, und ohne den Kern zu zerdrücken, behutsam zerdrückten 30 Pfund, gießet man 12 bis 25 Pfund Wasser, läßt diese Vermischung etwa 12 bis 15 Stunden ruhig stehen, und windet selbige hernach durch einen langen spitzigen leinenen Beutel, gießt die ausgepreßte Flüßigkeit in eine mit der Menge Saft in Verhältniß ste-

hendes Fässel, und läßt selbige an einem mäßig-kühlen Ort ruhig stehen, bis sie hell und klar wird. Wenn dieses geschieht wird der Saft, ohne das Fässel zu bewegen, auf ein anderes Faß gezogen, und etwa auf 7 Pfund Saft, 1 Pfund starker Kornbrantwein geschüttet, beides wohl vermischt, und das Faß gut zugemacht. Nach Verlauf von 3 Monaten ist es ein vortreflicher Wein. Die ihn gern süß haben möchten, können beim Zusatze des Weingeistes, so viel Zucker zufügen, als es ihrem Geschmack angenehm ist.

Schlüsselblumen = Wein zu machen.

Man nimmt 35 Pfund Wasser, 16 Pfund Canarien = Zucker, kocht dieses eine Stunde zusammen, und schäumet es gut ab, stößt von 10 Pfund Schlüsselblumen, die Blumen in ehernen Krügen mit der Keule, gießt den obiges Wasser siedend darauf, und legt zugleich 2 in Scheiben geschnittene Citronen, aber so, daß die Scheiben ganz bleiben, hinzu, deckt, und bindet es fest zu, und wenn es erkaltet, daß es nur laulicht ist, so thut man 3 Löffel Germ hinein, und läßt es 3 Tage lang fest zugedeckt, und zugebunden stehen, so wird es schon gähren; alsdenn muß man es durch einen spitzigen Leinwandsbeutel seigen, 4 Bouteillen Wein damit wohl vermischen,

in

in Bouteillen gießen, und selbige wohl zugepfropft in einen Keller legen.

Champagner=Wein von Birkenwasser.

Man nimmt 20 Maaß frisches Birkenwasser; und 8 Pfund Zucker, läßt beydes zusammen in einen verzinnten Kessel den 4ten Theil einkochen, rein abschäumen, alsdenn abnehmen, durch ein sauber Tuch gießen, und zwar in das Fäßchen, worinn es bleiben soll. Sobald dieses abgekochte ausgekühlt ist, gießt man 3 bis 4 Eßlöffel frische warme Germ, 3/4 Maaß alten Wein in das Fäßchen, welches aber davon nicht voll werden muß. Alsdenn thut man noch 4 in dünne Scheiben geschnittene Limonien hinzu, läßt es gähren, und nachdem es abgegohren, verspündet man es wohl, damit es sich setze. Wenn das Fäßchen 4 Wochen im Keller gelegen hat füllt man dieses Getränk in Bouteillen verpfropft, und verpicht sie, wie gewöhnlich; nur läßt man, das Zerspringen der Bouteillen zu verhüten in jeder etwas fehlen.

Birkenwasser zu bekommen.

Wenn man die Birkenbäume im Anfang des Frühlings durch Hauen und Bohren verwundet, so fließt ein köstlicher Saft aus denselben, wel-

cher unter dem Namen Birkensaft, oder Birkenwasser bekannt ist. Die Birke giebt nicht alle Jahre gleichviel Saft. Die beste Zeit zum abzapfen des Birkenwassers ist im Frühling, wenn der Schnee zu zerschmelzen anfängt, und noch nicht aller Frost aus der Erde ist. Jemehr Schnee im Winter, je heftiger die Kälte desselben, je langsamer der Frühling kömmt, und je länger der Schnee liegt; desto mehr giebt es Birkenwasser. An klaren aber nicht kalten Tagen nach vorhergegangenem Nachtfrost, läuft das Wasser am stärksten: bei östlichen Winde läßt es nach, und bei grosser Hitze hört es gar auf. Das meiste, und stärkste Wasser geben die Bäume steinigter und bergigter, oder hoher Plätze. Mittelbäume sind zum Abzapfen die besten; alte, und sehr grosse bohret man nicht leicht an. Das Bohren selbst verrichtet man am liebsten des Mittags, weil der Saft dann in der stärksten Bewegung ist, und sich am häufigsten einfindet. Mit dem Messer einen kleinen Schnitt zu machen, ist nicht hinlänglich, sondern man muß an der Südseite zur Erleichterung des Ablaufens einbohren. Das Loch wird 1 bis 2 Zoll tief von unten nach oben gebohret. Es muß dasselbe nicht zu hoch über der Erde seyn, weil sonst eine lange Röhre, mittelst welcher das Wasser aus dem Stamm in das auf der Erde befindliche Gefäß läuft, nöthig wäre. Man nimmt um das Loch herum die Rinde ab, und macht unter demselben einen Querschnitt, in wel-

chen

chen man die Rinne anbringt, mittelst welcher der Saft in das untergesetzte Gefäß läuft, welches eine Bouteille, oder ein Fäßlein mit einem Trichter ist, damit nicht allerley hineinfallen könne. Die Oeffnung im Stamme verschließt man nachher mit einem Pflock, und verschmiert sie mit Thon oder Harz. Einige hauen oder bohren die grossen Zweige nahe am Stamm an der gegen die Erde gekehrten Seite an, und leiten den Saft mittelst einer Rinne, in das untergesetzte Gefäß. Man soll auf diese Weise fast eben so viel Saft, als wenn man den Stamm angebohret, erhalten, und der Baum läuft weniger Gefahr, weil die Wunde an einem Ort ist, wohin kein Regen kommen kann. Einige schneiden nur eine Oeffnung in die Rinde des Stamms, und in dem Stamm selbst, welche sie durch ein hineingestecktes Messer, oder einen hölzernen Keil, offen erhalten, und den herausfliessenden Saft auffangen, welchen sie nachher zu Hause läutern. Dieses Verfahren aber gefällt mir nicht, weil der Saft dadurch, daß er durch die Rinde fließt, an seiner Güte und Süssigkeit sehr viel verliert, und es giebt auch nicht so viel, als man durchs Bohren erhalten kann, welches, wie einige bemerkt haben wollen, innerhalb 12 bis 14 Tagen beinahe so viel als das ganze Gewicht des Baumes mit Zweigen, Blättern und Wurzeln beträgt. Will man den Saft, vermittelst des Beschneidens der Enden der Zweige gewinnen, so darf man die beschnittnen

Zweige

Zweige nur in Bouteillen stecken, die alsdenn gar bald voll Saft laufen. Das Anbohren muß allemal auf ein, und eben derselben Seite geschehen, weil sonst wenn man rund herum bohret, der Baum ausgehet. Verfährt man aber gehörig, so muß der Baum nicht allein nicht ausgehen, sondern er leidet auch nicht merklich, ob man gleich jährlich Saft abzapfet.

Brandwein grün zu färben.

Wenn man Brandwein abziehet, darf man nur ein wenig Krausemünze zerquetschen, in ein klein leinen Tuch binden, und solches in den Trichter legen, wo der distilirte Brandwein durchgehet, so wird der Brandwein ganz grün und schön, man muß aber solchen nicht in die Sonne setzen, sonst verwandelt er sich und wird gelblich.

Schieler-Brandwein.

Man nimmt ein Schaferl gute reife Kirschen, den dritten Theil so viel Himbeeren, und Johannisbeeren, stößt alles zusammen in einem Mörser, und läßt es die Nacht durch stehen. Denn preßt man es durch ein leinen Tuch, nimmt zu 1 Maaß dieses Saftes 1 1/2 Maaß guten Brandwein, 1 Pfund geläuterten Zucker, etliche Nelken, etwas weissen Pfeffer, Muskatenblüthe und Coriandersaa-

saamen, soviel man zwischen 3 Fingern halten kann, läßt es etliche Tage weichen, rührt es täglich um und filtrirt es hernach durch Löschpapier. Ist es auf einmal nicht hell, muß man es noch einmal filtriren.

Chiocoladen-Liqueur.

In 2 Maaß guten Brandwein, gießt man 1/2 Maaß Wasser, thut zerriebene Chiokolade, und zerstossenen Zucker, von jedem 1/4 Pfund dazu, gießt alles in eine grosse Flasche, läßt solche an einem temperirten Ort, welcher jedoch mehr warm, als kalt ist, 9 Tage stehen, und schüttelt die Flasche täglich viermal wohl um. Nachher läßt man den Liqueur durch ein in einem Trichter gelegtes Fließpapier in eine andere Flasche filtriren.

Danziger Doppelt-Anis-Aquavit.

Man nimmt 1 Pfund Anis, 4 Loth Kümmel, 3 1/2 Loth trockne Limonienschalen, 3 Loth Violenwurzeln, in 3 Maaß rektifizirten Brandwein eingeweicht, und 3 Maaß Wasser nachgegossen, hernach wie gewöhnlich abgezogen, und mit 1 1/2 Pfund Zucker, und 3 Seitel Brunnenwasser abgesüßt. Man kann auch, wenn man keinen rektifizirten, oder abgezogenen Brandwein hat, wie viel man sonst des Wassers, und rekti-

fizirten Brandweins zu beschriebenen Aquavit gebrauchet, an dessen statt nur so viel Maaß guten Kornbrandwein nehmen, und ihn damit distiliren, und alsdenn mit Zuckerwasser absüßen.

(Amarillen) Apricosen = Ratafia.

Es werden 50 recht reife Amarillen in Stücken geschnitten, die harten Körner zerschlagen, und die inwendigen weichen geschält, und ganz klein geschnitten. Auf die Aprikosen gießt man eine Kanne weissen Wein, und läßt sie auf einem Feuer so lange kochen, bis aller Saft herausgekocht ist. Alsdenn gießt man sie durch ein Sieb, daß der Saft hell, und klar wird, und diesen in einen Krug, thut eben so viel Brandwein als Saft ist, und auf jede Maaß von diesem Getränke 1/4 Pfund Zucker, nebst den Aprikosenkernen, und etwas Zimmet hinzu, verwahret den Krug fest, und läßt diesen Ratafia 2 bis 3 Wochen also stehen. Nach dieser Zeit wird er durchgeseiget, in Flaschen gefüllt, und gut zugestopft.

Mittel, das ausgegohrne Bier helle zu machen.

Es ereignet sich bisweilen der Fall, daß das ausgegohrne Bier nicht recht hell werden will. Ein Bier, das in Fäßern abgegohren hat, braucht allemal mehr Zeit, sich auszuklaren, als ein anderes,

deres, das auf dem Bottiche vergährt. Hier ist weiter nichts zu thun, als daß man es noch einige Zeit ruhig stehen läßt, hernach abzieht, daß es sich sodenn in den kleinern Gefäßen vollends abkläret. Wenn aber dieser Fehler, wie gewöhnlich, entweder von der nicht recht vor sich gegangenen Gährung, oder von schlecht zubereiteten Malze herrühret, so muß man sich folgender Mittel bedienen. Ist das erste, so wäre zu versuchen, ob nicht die Gährung von neuen erregt, und ordentlich beendigt werden könnte. Das letztere aber wird schwerlich auf eine andere Art zu verbessern seyn, als dadurch, daß man geschlagenes Eyweiß mit dem Bier vermische, und über dem Feuer wieder zusammen treten lasse, welches aber nur in kleinen Portionen angehet; Oder daß man Hausenblase in einer Quantität Bier auflöse, solches unter das andere Bier schütte, und wohl durchmische, da denn die Hausenblase sich mit den trübmachenden irdischen Theilchen nach einiger Zeit zu Boden setzet.

Birnsaft oder Birnmeth.

Es wird der Saft aus überreifen saftigen Birnen, nachdem sie geschält, zerschnitten, und klein gestampft worden, durch einen reinen Sack gepreßt; denn siedet man ihn, und, wenn er sich gesetzt hat, gießt man den klaren davon in einen andern Kessel, setzt diesen über ein helles Feuer,

schäumet ihn einigemal ab, und läßt ihn unter stettem Umrühren recht dick einsieden. Endlich nimmt man ihn vom Feuer, thut ihn in ein Geschirr, läßt ihn abkühlen, und faßt ihn zum Aufheben in eine steinerne Büchse. Man kann solche theils zum Trinken, theils zu Brühen über das Essen gebrauchen.

Verdorbenen Essig wieder zurechte zu bringen.

Man legt Knoblauchsaamen, oder etliche Stückgen Gerstenbrod in den Eßig. Einige pflegen auch in einem Säckgen ein wenig Weinhefen in den schwach, und unschmackhaft gewordenen Eßig zu hängen.

Weineßig zum Hausgebrauch zu verfertigen.

Man nehme eine neue steinerne oder Waldenburgische Flasche, gieße scharfen Weineßig darein, und lasse ihn in der Sonne, oder auf dem warmen Ofen in der Flasche wohl vertrocknen, die Flasche muß aber nicht fest, sondern mit einem Stückgen Papier zugemacht seyn. Man kann dieses etlichemal wiederholen; nur muß man dafür sorgen, daß die Flasche nicht dumpfigt werde, daher man nicht gar zu viel hineingießen darf; und die Wärme auch nicht so stark seyn muß. Wenn die Flasche hinlänglich ausgesäuert ist, füllet man sie voll Wein, und setzt sie im Sommer an die Sonne, im Winter

ter aber auf den Ofen; so bekommt man einen sehr guten Weineßig. So oft man etwas Eßig davon nimmt, wird die Flasche wieder mit Wein vollgefüllt. In Ermanglung des Weins kann man auch etwas weniges Regen- oder ander gesottenes Wasser nehmen.

Wasser-Chiokolade.

Man rechnet insgemein, wenn dieses Getränke gut, und stark werden soll, auf 10 Tassen 1 Pfund Chiokolade gießt Wasser, welches nach der bestimmten Anzahl der Tassen abgemessen seyn muß, in eine Kanne, und wirft die Chiokolade, wie sie ist, oder auch zerrieben hinein, daß sie zergehe. Sobald sie über der heißen Asche, oder den Kohlen zerschmolzen ist, und dick zu werden anfängt, Quirlet man das Gelbe von einem Ey in die Chiokolade, setzet sie wieder auf ein gelindes Feuer, und rühret sie gut mit dem Quirel um, man darf sie aber, wenn der Eyerdotter darinnen ist, nicht kochen lassen. Auf 2 Tassen nimmt man 2 Eyerdötter. Soll die Chiokolade auf englisch gekocht werden, so verfährt man damit eben so, wie vorher, nur daß man noch das Weiße von einem Ey recht durchschlägt, und den ersten Schaum ganz davon nimmt, worinn man die Chiokolade zerschmelzen läßt, und sie weiter, wie die vorige fertig machet.

Gesundheits-Chiokolade.

Nehmt 2 Pfund geschälte, und geröstete Cacaokerner, stoßt sie in einem heißen steinernen Mörser so lange, bis sie flüßig werden, wie Butter, vermischt 2 Pfund Puderzucker damit, stoßt 2 Loth Zimmet, 2 Quentchen Cardamom, und Cuweben, und 4 Loth gerösten Reis zu feinem Pulver, und reibt sie mit der Masse untereinander, die man denn in Formen kalt werden läßt. Von dieser Chiokolade nimmt man 1 oder 2 Loth, nachdem man sie stark haben will, auf 1 Pfund Wasser, oder Milch. Wie man in Kochen damit verfährt, ist bekannt. Unter den verschiedenen Zusammensetzungen, aus welchen das sehr hitzige, und den Kranken schädliche spanische Gewürz, die Vanille weggelassen wird, gefällt mir diese am besten. Will man die Chiokolade ganz einfach haben, so läßt man überhaupt alles Gewürz weg. Allein solches hilft doch in einem schwachen Magen die Verdauung der Chiokolade befördern, und erhöhet auch ihre herzstärkende, und erquickende Kraft.

Chiokoladen-Gäsch oder Schaum.

Man läßt 12 Loth Chiokolade in einem guten Glase Wasser zergehen, setzt sie auf ganz gelindes Feuer, und rühret beständig mit einem Rührlöffel darinn, wenn sie völlig geschmolzen, und ganz dünne geworden ist, nimmt man sie vom

Feuer; rühret 6 frische Eyerdötter darein, gießt ein Maaß guten Obes hinzu, wirft 1/2 Pfund Zucker hinein, und thut alles zusammen in eine Terrine. Wenn der Zucker geschmolzen, und das Obes ausgekühlt ist, schlägt man die ganze Masse, und nimmt nach und nach den Gäsch davon mit einem Schaum- oder Olivenlöffel in ein Sieb. Sollte es nicht gut schäumen, so hilft man sich durch das Weiße von etlichen Eyern. Sodenn serviret den Gäsch in grossen besonders dazu verfertigten silbernen Bechern, oder in Bechergläsern. Um ihn 2 bis 3 Stunden frisch zu erhalten, setzt man die Becher oder Gläser auf einem löchrichten Blech über Eis.

Mandeln-Caffee.

Man nimmt halb süße, halb bittere Mandeln, ziehet durch warmes Wasser auf gewöhnliche Art die Haut ab, röstet sie zu einer gänzlichen Schwärze, ja verbrennt sie fast, wie man sonst mit den Caffeebohnen verfährt. Weil die Mandeln fett, und ölicht sind, müssen sie länger als Kaffeebohnen geröstet, und fast zu Pulver verbrannt werden. Man muß der gebrannten Mandeln nicht mehrere stossen oder reiben, als soviel man jedesmal braucht; das übrige hebt man in einem verbundenen Glase auf, da sie dann wohl etliche Wochen gut bleiben. Uibrigens kocht man sie, wie den gewöhnlichen Caffee.

Ein schön Getränk mit Wasser zu trinken.

Nimm 14 Maaß Wein, 4 Maaß Arak, 30 Limonien, 6 Pfund Zucker, 2 Maaß Milch. Der Saft von den Limonien wird ausgedruckt. Von 15 Limonien werden die Schalen dazu genommen, und der Wein wird dazu gegossen, so über Nacht stehen gelassen; nachdem der Arak, Milch und Zucker dazu genommen, gehörig alles durchgeseigt, in Bouteillen gegossen, und gut zugemacht worden, so ist es fertig.

Brod = Wasser.

Es wird selbiges aus der Rinde des Hausbrods gemacht. Oder man röstet dünne Brodscheiben auf einem gelinden Kohlfeuer, und leget es in Wasser, welches vorher abgekocht, und abgekühlt seyn muß, wofern man nämlich kein gutes Quellwasser hat. Das aus Weizenbrod bereitete Brodwasser, dient am besten im Durchfall. Alles Brodwasser ist als ein Getränk im Fiberhitze dienlich, man macht es nach Belieben, entweder mit ein wenig säuerlichen Birnsaft, oder etwas Wein, oder Zucker schmackhaft. Um distillirtes Brodwasser zu verfertigen, nimmt man 2 Pfund Hausbrod, schlägt es in ein Tuch, thut es in eine Distilirblase, gießt 6 bis 7 Maaß gutes Brunnenwasser darauf, thut ein paar Stückgen Limonien=

nienschalen hinzu, und distillirt es. Dieses Wasser ist sehr herzstärkend. Man trinkt es nach Erfordern der Umstände, entweder mit Wein, oder mit süßer Molke. Im letzteren Fall nimmt man es zur Bereitung der Molken, statt des gemeinen Wassers.

Thee aus Mandeln.

Eine Portion von halb süßen, halb bittern Mandeln läßt man zu einer Kastanienbräune rösten, stößt sie in einem steinernen Mörser, thut sie in einen Flor, und in die Kaffeekanne, und gießt, wie gewöhnlich, das siedende Wasser darauf; so bekommt man eine schöne, klare, goldgelbe Tinktur, die nach jedes Belieben mit, und ohne Zucker genossen werden kann.

Vermischung des Selterwassers mit Wein und Zucker.

Es ist dieses eines der labensten Getränke. Wenn die Flasche des Selterwassers nur nicht allzuschlecht verwahret, oder zu alt sind, so hat man in der Güte des Wassers zu diesem Endzwecke keinen Unterschied zu machen. Was den Wein betrift, so kann man zwar ohne Unterschied rothen oder weissen dazu erwählen, indessen ist doch ein leichter weisser, vor allen andern aber der Mosel-

ler-Wein, der beste. Wenn man diese beide Sachen dergestalt mit einander vermischet, daß sie, sobald geriebner Zucker hinzugethan wird, miteinander eben so aufschäumen, als der Champagner zu thun pflegt, so ist gewiß die Proportion des Weins zu dem Wasser so klein, daß davon nicht die geringste Hitze erregt werden kann; gesetzt auch, daß man mit diesem Getränke ein wenig ausschweifte, vielmehr kühlet es ganz ungemein, zumal wenn man es unter dem Aufschäumen austrinkt. Hierbei zu merken, daß, wenn man das Wasser schäumend trinken will, jedes Glas besonders zu recht gemacht werden müsse. Man gießt nämlich in ein grosses Weinglas ein Fünftheil Moseler Wein, und 4 Theile Selterwasser; so daß, wenn z. E. das Glas 10 Löffel voll Flüßiges hält, 8 Löffel voll Wasser, und 2 Löffel voll Wein sind. In dieses Glas schüttet man nachdem die Vermischung geschehen ist, einen Theelöffel voll Zucker, welcher untersinkt, aber bald wieder mit einem sprudlenden Geräusche, wie ein Champagner Wein zurückzukommen scheint, welches die Losung zum Trinken ist. Läßt man das Wasser länger stehen, so kann man es nicht mehr zum Aufbrausen bringen. Will man mehr Wein unters Wasser mischen, als etwa den fünften Theil; so wird man das Aufbrausen, oder Sprudeln dadurch schwächen, oder gar hindern. Der Zucker muß nach Proportion eingeschüttet werden; in ein gemäßigtes Weinglas ist ein gehaufter Theelöffel hinlänglich. Jemehr

Zucker

Zucker man hinein thut, desto heftiger brauset das Wasser; allein desto süßer, und eckelhafter ist auch der Nachgeschmack. Aller Zucker für ein Glas muß auf einmal eingeschüttet werden, damit alles zugleich ins Brausen komme. Weil in so kurzen Augenblicken der Zucker größtentheils unaufgelöst am Boden des Glases liegen bleibt, so muß man diesen Rest aus dem Glase ausspühlen, ehe man ein neues zurecht machet, weil sonst dieser übrige Zucker das Wasser schon beim Einfüllen in Brausen setzet, und hernach das Aufwallen von eingeworfenen Zucker schwächet.

II. Abschnitt.

Von Seifenkochen.

Handseife zu kochen.

Man nimmt 1 Pfund gute weisse Seife, schneidet sie in dünne Quadratstücke, legt sie in eine erdene Schüssel aufeinander, und gießt Wasser darüber; thut dieses 3 Tage lang nacheinander, so, daß man immer das alte Wasser nach 24 Stunden ab, und neues hinzugießt; alsdenn den dritten Tag gießt man alles Wasser ab, nimmt jedes Stück Seife für sich heraus, und wischet auf der

flachen Hand den auf selbigem angesammelten Schleim auf jeder Seite ab, gießt 3 Seitel Rosenwasser auf die in eine andere Schüssel gelegte Seife, und verreibt sie mit den Händen also, daß in der Seife keine kleine Klümpchen mehr übrig bleiben, nnd selbiges die Dicke eines guten Teiges erhalte; alsdenn setzt man es in einem meßingenen Kessel aufs Feuer, und läßt es unter beständigen Umrühren, so lange bis der Quirl, mit welchem die Seife auf dem Feuer gerühret worden, sich trocken abwischen läßt, kochen; dann geschwinde abgenommen. Während der Zeit schlägt man das Weisse von 7 bis 8 Eyern zu Schaum, und nimmt von 4 Groschen oleum tartari per deliquium, und etwas fein geriebene bittere Mandeln hinzu. Hat das obige lange genug gekocht, so nimmt man es vom Feuer, und gießt unter beständigem Umrühren diese drey Stücke hinzu, alsdenn stehet es gleich. Nun gießt man es geschwind in eine hölzerne mit Papier ausgelegte Schachtel, und zwar handbreit hoch, dann läßt man es erkalten, schneidet es in Stücken, und hebt es zum Gebrauch auf. Es ist dieses eine vortrefliche Seife, den Händen eine herrliche Weiche und Weisse zu verschaffen.

Händeseife auf andere Art.

Nimm 8 Loth venezianische, oder polnische Seife, 6 Loth Mandeln, 1 Loth Weinsteinöl,

1 Loth Mandelöl, 1/2 Loth Kampferöl, 1 Loth Weißlilienöl, 1 Loth Sperma ceti, 1 Loth Terpentinöl, 1/2 Loth gelb Senfmehl, den Saft von 3 Limonien. Die Seife muß erstlich klein geschabt werden, hernach gieß ein gut Weißlilienwasser darüber, ohngefähr ein gut halb Nösel, oder auch mehr, rühre es 3/4 Stunden nacheinander. Die Mandeln müssen ganz klein zerstossen werden, wie auch das Sperma ceti. Alsdenn thut man die Oele, samt den Mandeln, und Senfmehl, alles zusammen in eine Pfanne, oder Kessel von Messing, setzet es auf ein gelindes Kohlenfeuer, und rüret es eine 1/4 Stunde ohne Aufhören, denn sie brennt sonst gleich an. Hernach gießt man solches in eine Schachtel, und läßt es kalt werden.

Wohlriechende Händeseife.

Nimm 1 Pfund gute Seife, fein gestossene Nägelein, gestossene Violenwurzel, jedes 2 Loth, Rosenwasser 1 Pfund, mische alles durcheinander, laß es über Nacht stehen, darnach temperire darunter 1 Loth gepulverte Muskatnuß, stoße es wohl, und thue auch dazu 1 Loth Storax, 1/2 Loth Spicköl, mache daraus Ballen, oder Kugeln, laß sie trocken werden, so sind sie gut und köstlich.

III. Abschnitt.

Vom Lichtgiessen und Lichtziehen.

Den Talg so zu reinigen, weich und hart zu sieden, daß das Licht ein Drittel långer, und ohne zu spritzen, oder zu fließen, still und hell brenne.

Nimm 1 1/2 Maaß Brunnenwasser, 1/2 Loth Alaun, 2 Loth Potasche, 8 Loth gemein Salz, lasse dieses zusammen in gemeinen Wasser zergehen, und in dieser Lauge koche man 1/2 Stunde lang den Talg; roh und geschnitten, aber so lange, bis er vållig, und gut ausgekröset ist.

Von der Jahreszeit zum Lichtziehen und Lichtgiessen.

In der warmen Jahreszeit ist es nicht rathsam, das Ziehen und Giessen der Lichter zu unternehmen, da das Kaltwerden, Gerinnen, und Ausnehmen aus den Formen nicht recht von statten geht. Da beim Ziehen die Lichter einmal nach dem andern in den heißen Talg eingetunkt werden, so gehet solches bei kalter Witterung weit hurtiger von Hånden, und man erlangt davon

recht

recht derbe Lichter. Aber auch beim Giessen der Lichter ist die warme Witterung gar nicht anzurathen. Die Lichter bleiben schmierig, und sind nicht hart genug, daher sie auch geschwinder verbrennen. Man hat bemerkt, daß die Sommerlichter um ein Fünftheil beinahe kürzer brennen, oder weniger gegenhalten, als die Winterlichter. Unter Winterlichter versteht man eben nicht diejenigen, die in den kürzesten Tagen gezogen, oder gegossen werden. Im Herbst gezogene, und gegossene heissen es, wenn die Luft so beschaffen ist, daß die Lichter hart und nicht schmierig werden. Man muß überdem wissen, daß das Lichtgiessen in grosser Kälte auch nichts taugt, indem die Lichter davon bersten, oder Risse bekommen. Es lassen sich Lichter freylich ziehen oder giessen, wenn die größte Kälte draussen ist, aber es muß in einem temperirten Zimmer geschehen, daß vom Frost keine Risse in den Lichtern entstehen können. Dieses ist besonders in Ansehung der gegossenen Lichter zu bemerken, daß man ja die Formen nicht mit den gegossenen Lichtern zum Erkalten dahin setze, wo der Frost stark eindringen kann. Ein gleiches ist zu beobachten, wenn es warm ist, daß man die Formen an den kühlsten Ort des Hauses hinbringe. Der in der späteren Herbstzeit vom Hausschlachten erhaltene, und in grossen sogenannten Boden, oder Brodten zusammengeschmolzene Talg, hält sich länger weiß, und ohne Geruch, als wenn er in Lichter vertheilt und getrennt ist.

Man macht daher gern seine Einrichtung so, daß man eine Hälfte des Talges im Herbste, die andere aber im März vergießt, als wovon die Lichter bis in den folgenden Herbst dauern müssen, da die Sommerlichter widerrathen werden. Nicht aller Rindstalg ist von weisser Farbe beim Schlachten. Er ist vielmals so gelb, als ob er gefärbt wäre. Die Mastungen mit grünem Futter verursachen dieses; am meisten aber das Fettmachen mit Kürbissen Die Rinder, welche mit trocknem Futter, als mit Heu, Heckerling, und geschrotner Gerste sind gemästet worden, geben den allerweissesten Talg. Die alten Ochsen geben den härtesten Talg, wenn sie nämlich mit trocknem Futter gemästet worden. Der allerweichste Talg aber entsteht aus dem Brandweinstrank oder Spülicht, wenn Ochsen, oder Kühe damit gemästet worden. Hieraus muß man sichs nun erklären, warum manche Lichter mehr oder weniger fliessen. Der Talg von den Abdeckern ist am wenigsten hart, weil er Krankheit halber in den Thieren seine sonstige mehr derbe Consistenz verloren hat; so wie eben dieser Talg den übelsten Geruch der Lichter und Seife gar leicht verursachen kann.

Ob Rinds = oder Schöpsentalg zum Lichtziehen vorzuziehen sey.

Der Rindstalg wird gewöhnlicherweise besser als der Schöpsentalg gehalten, und man meint, daß dieser mehr als jener abflüße, und daher beim Brennen weniger gegenhalte. Dieserhalb pflegt man denn auch beyderley Arten Talg untereinander zu vermischen. Es ist aber so allgemein nicht wahr, daß der Rindstalg für besser zu halten, da, wie eben zuvor gesagt worden, derselbe von allen Rindern nicht gleich hart ist. Der Schöpsentalg kann doch in mancher Absicht, sogar dem Rindstalg wohl vorgezogen werden. Nicht eben deßhalb, daß ersterer in den Lichtern eine gleiche Flamme hält, sondern vornehmlich, daß er weniger dampfet, als welches diejenigen, die Brustbeschwerden leiden, am besten zu unterscheiden wissen.

Allgemeine Regeln vom Lichtgiessen und Lichtziehen überhaupt.

Ich habe das Giessen der Lichter auf vielerley Art versuchet, und es ist allerdings Vortheil dabei. An meinen selbst gegossenen Lichtern habe ich an jedem Pf. 1 Gr. erspart. Ausser dieser Ersparniß brennt ein selbst gegossenes Licht noch einmal so lange, als ein gekauftes von der näm-

nämlichen Länge und Stärke. Gläserne Formen schicken sich am besten dazu, in zinnenen Formen werden sie auch gut, man muß eine Bank mit Löchern haben, worein man die Formen stellt; auch ist eine hölzerne Form, worinn man 24 Lichter auf einmal giessen kann, sehr gut, man muß aber mit derselben sorgfältig umgehen. Sie muß, so oft sie gebraucht wird, rein ausgerieben, und ein wenig mit Baumöl bestrichen werden; alsdann wird der Talg eingegossen, wenn er nämlich anfängt zu erstarren. Zu den Tachten ist baumwollen Garn am besten, wenn es fein ist, 10 Faden zu einem dicken, und 8 Faden zu einem dünnen Licht. Man muß sich aber ja nach der Stärke des Garns richten. Die Tachte werden mit einem Stück Jungfernwachs bestrichen. Die beste Art das Talg zuzubereiten, ist diese: Man nimmt 1/4 Zentner Hammeltalg, und bratet solches aus: alsdann setzt man das ausgebratene Talg mit 2 Maaß Wasser auf, und thut dazu 1 Loth Glacis Mariä (Frauenglas), 2 Loth Cremor Tartari (Weinstein) und Sal Armoniac 1 Loth; dieses wird mit dem Talge eine Stunde gekocht. Alsdenn wird es, wenn es kalt ist, ganz klein geschabt auf ein Brett gethan, und etliche Tage an die Luft gesetzt. Wenn man die Lichter gegossen hat, so hängt man sie etliche Monate auf einer trockenen Kammer auf eine Linie, daß sie austrocknen, alsdann kann man sie in Kasten legen. Diese Lichter brennen, wenn es gutes Talg ist, ganz vor-

treflich;

treflich, sie laufen gar nicht ab, und sehen wie die schönsten Wachslichter aus. Man kann auch 2 Theile Hammeltalg und einen Theil Rindertalg nehmen.

Anweisung die Lichter zu ziehen.

Die gezogenen Lichter macht man auf folgende Art: Man füllet ein Faß halb mit Wasser an, und gießt oben das Talg darauf, unterdessen macht man die Tachte zurecht, welche man an eine Maschine mit Hacken, die sich drehen läßt, hängt. Dann nimmt man einen Tacht nach dem andern, hält solchen in reines Talg ohne Wasser, streicht ihn recht gerade, dann hängt man ihn auf, bis sie solchergestalt alle eingetunkt sind; alsdann fängt man wieder bei dem ersten Tacht an, bis die Lichter dick genug sind. Zu diesen Lichtern kann man auch nur weisses leinenes Garn von Werch oder Hanf, und auch nur ordinären Hammeltalg nehmen. Bei dem Talg, das mit obigen Species gekocht wird, beständig geschäumt werden muß, auch wenn es kalt ist, so muß alles Unreine sorgfältig abgeputzt werden.

Da die Art das Talg zu kochen und zu schaben sehr umständlich ist, so mache ich es itzt auf folgende Art: Ich schneide das Hammeltalg in Würfel, und brate es aus, dann lege ich in irdene Schüsseln Spagat, und giesse das Talg hinein,

wenn

wenn es kalt ist, nehme ich die Boden von Talg, und hänge sie 14 Tage in die Luft, alsdann giesse ich davon die Lichter Ich lasse es behutsam schmelzen und meist ersterben, ehe ich giesse. Wenn die Lichter kalt sind, so mach ich sie aus den Formen, binde 2 und 2 zusammen, und hänge sie über eine Linie, und lasse sie wohl 6 Wochen hangen, auf diese Art werden sie recht weiß und schön, laufen auch gar nicht. Die Tachte drehe ich erst zusammen, dann streiche ich sie mit weissem Wax.

Versuch, das Lein- und Rüb-Oel zuzubereiten, daß es nicht allein sparsam brennt, sondern auch nicht raucht, und dämpft.

Man nehme ein reines gläsernes Gefäß, mit reinem Brunnenwasser, thue so lange Salz hinein, bis das Wasser kein Salz mehr auflöst, oder man kann auch in ein reines Gefäß, nach der Menge der Dachte, die man zurechte machen will, eine Quantität ordinäres Küchensalz thun, und über dasselbe so viel rein Wasser giessen, bis dasselbe gerade über die Höhe des Salzes ins Gefäß geht. In diesem Wasser mache die Tachte recht naß, lasse selbige, ohne vorher das Salzwasser auszudrucken, trocken werden, und brauche sie dann in der Lampe. Wollte man aber auch noch das

Salzwasser, wenn welches übrig geblieben, gebrauchen, so kann man zu demselben soviel Oel giessen, als noch Salzwasser vorhanden, dieses zusammen wohl durcheinander schütteln, und diese Vermischung in der Lampe statt des Oels gebrauchen. Es wird dieses Gemische nicht allein sparsam brennen, sondern das Oel wird auch nicht im mindesten dämpfen.

IV. Abschnitt.

Von Waschen des Leinenzeuges, des Kottuns, des Flors, der Kanten und Spitzen, des Seidenzeuges.

Weisses Zeug in Milch zu stärken.

Man setzt die Milch an einen etwas kühlen Ort, wo sie zweymal 24 Stunden stehen, aber nicht sauer werden, und gerinnen muß. Je länger die Milch, ohne sauer zu werden, stehen kann, desto besser setzt sich die Sahne (Rahm) oben darauf, und desto blauer wird die Milch, welches absonderlich hier nothwendig ist. Hierauf wird das Obes so behutsam und genau abgenommen, daß nichts auf der Milch übrig bleibt. In diese Milch nun taucht man das gewaschene weisse Zeug, rin-

get es aus, trocknet es, und blattet es auf die gewöhnliche Art.

Seidenzeug zu waschen auf andere Art.

Eine Maaß schlechten Brandwein (Kornbrandwein) 2 Löffel voll reinen Honig, 4 oder 6 Loth Gummi Tragant, eine gute Handvoll geschabte weisse Seife, das alles in einem irdenen Topfe stark kochen lassen, auf eine zinnerne Schüssel gethan, und abkühlen lassen, alsdenn das seidene Zeug brav damit beschmiert, gedrückt, und etwas liegen lassen, daß die Seife eintrocknet, alsdenn muß man es auf Rollen fest aufrollen, mit Leinwand benähen, und mit laulichtem Wasser begiessen, und es so lange rollen, und mit Wasser begiessen, bis das Wasser klar abzulaufen scheint; nun nimmt man Gummi Tragant mit feinem Zucker, läßt es in einem Wasser zergehen, und tunkt das seidene Zeug darein. Nachdem legt man reine Tücher zwischen das Zeug, und rollet es halb trocken. Dann hängt man es zwischen Tücher in die Sonne, und läßt es trocken werden.

Weissen seidenen Flor zu waschen auf andere Art.

Man weichet ihn eine Nacht lang in Milch, und schabet darauf venezianische Seife so subtil, als

als man kann, damit sie bald zergehe. Wenn nun der Flor also in der Milch, 2 Tage gestanden hat, ziehet man ihn mit einem Zänglein vielfältig in der Milch herum, damit die darinn zerschnittene, und nunmehr zergangene Seife recht durchdringe, und den Schmuz herausziehe; man reibet aber denselben nicht mit der Hand, damit er sich nicht schiebe. Alsdenn giesset man frisches Wasser darüber, schabet wiederum Seife darein, und läßt es über Nacht also stehen, sodann quätscht man ihn mit der Hand ohne zu reiben, fein aus, thut solches so lange, bis man keinen Schmutz darinnen wahrnimmt. Alsdenn legt man in ein Körbchen ein nasses Tüchlein, breitet den noch nassen Flor darinnen aus, thut etwas Schwefel in einen Tiegel, setzt denselben in ein erhabenes, und mit einem drey-oder vierfachen Tuche bedecktes Gefäß, zündet den Schwefel in dem Tiegel an, setzet das Körbchen mit dem nassen Flor darüber, läßt es also brennen, und eine gute Weile verdeckt stehen, und nimmt alsdenn das Körbchen heraus, so wird der Flor wieder schneeweis geworden seyn. Darnach spannet man den Flor sofort auf ein Bret, siedet weisse Stärke, tunkt einen Schwamm darein, drückt damit den Flor auf das Bret, und läßt ihn trocken werden, so wird er hernach schön weiß aussehen. Sollten sich etwan von der Stärke, Bläschen auf den Flor gesetzt haben, so können selbige mit einem feuchten Schwamm abgetupft werden.

Waschen des weissen härnen Flors.

Die Behandlung desselben geschieht, was seine Schwefelung, und die Schlagung desselben auf ein Brett betrift, auf gleiche Art mit dem seidenen. Uibrigens geht er darin von ihm ab, daß er, wenn zumal das Stück etwas groß ist, etlichemal übereinander geschlagen, fein geschabte venezianische Seife zwischen jede Schichte geleget, er darauf in eine zinnerne Schüssel gethan, laulichtes Wasser darauf gegossen, ein doppeltes Tüchlein darüber gelegt, selbiges mit einem Stein, oder anderm etwas schwerem, zur Einpressung beleget, und also die Nacht über eingeweichet werden muß. Wenn dieses geschehen ist, gießt man das Wasser ab, und gießt wieder anders laulichtes Wasser darüber, drückt am folgenden Tage ohne Reibung, weil sonst Löcher darinnen kommen, das Wasser aus, und wiederholt es etlichemal, nur, daß man anstatt der Milch, und des kalten Wassers, bei dem vorigen seidenen Flor, allemal laulichtes Wasser ohne Milch, wie zu dem härnen allhier nehme, und endlich auf die letzt ihn im kalten Wasser eine Nacht über liegen lasse, so wird er nach obgedachter Schwefelung und Spannung über ein Brett wieder so schön, wie neu.

Alten

Alten schwarzen glatten Flor zu verbessern.

Um denselben zuzurichten, färbet man ihn, wenn er die Coleur ziemlich verloren hat, mit Nestlerschwärze, klopft ihn in den Händen glatt ab, schlägt ihn mit einem Schwämmchen so glatt, als möglich, auf ein Brett, drückt ihn damit etlichemal, daß er recht glatt wird, auf, trocknet auch die etwan aufgestiegenen Bläschen mit eben dem Schwamm wieder ab, und läßt ihn, so geschwind es seyn kann, an der Sonne, oder warmen Ofen trocken werden.

Verbesserung des alten schwarzen Krausen= oder Kreppflors.

Von selbigem muß zuförderst der Staub mit einer sanften Bürste wohl abgekehret, nachher aber der Flor, wie der vorige, in schwarzer Nestlerfarbe gepeitzt, sodenn ausgedruckt, und zwischen den Händen gleich einer Wäsche wohl ausgeschlagen werden, damit die glänzenden Wasserbläschen herauskommen, wenn er nun recht schwarz geworden ist, schlägt man ihn fein gleich auf ein rundes Rollholz, und läßt ihn bei stetem ausdrücken der Bläschen mit einem schwarzen Tüchlein an der Sonne, oder bei einem warmen Ofen wohl trocknen zu dem Aufsteigen oder starr machen des Flores nimmt man Tragant oder Gummi.

Das Wasser klar zu machen, wenn man es zur Wäsche gebrauchen will.

Setze in grossem Waschkessel Wasser auf, wirf etliche Stücke Allaun hinein, und laß es damit aufkochen, und es eine Weile still stehen, dann kläre es ab durch ein Tuch.

Von der Wäsche überhaupt

Es giebt verschiedene Arten die Wäsche zu waschen, als 1. die schwarze gebückte (gebäuchte) Wäsche, 2. die weisse Bückwäsche, 3. die Art, das Zeuch im Waschkessel zu kochen, und 4 die Bleichwäsche.

1. Wenn man eine schwarze Bückwäsche thut, so weicht man das Zeug Tags vorher in Flußwasser ein; am andern Morgen reibt man es einmal vor der Hand mit Seife ab, bringt es auf den Bückeltubben, welcher in einem Fasse bestehet, das unten etwas enger ist, als oben. Unten hinein legt man das beste Tischzeug, dann Bettzeug und Hemden. Die Küchenhandtücher und das Gesindzeug bringt man gern in ein besonders Schäflein, zumal wenn solche sehr schmutzig sind. Oben wird ein grobes Lacken oder Tuch darauf gelegt, und auf das Lacken reine Asche; man muß aber ja fleißig nachsehen, daß kein Ruß unter der Asche

ist,

ist, weil sonst alles Zeug verderben würde. Auf die Asche wird alsdenn erst lauwarmes Wasser, hernach heisses, und zuletzt kochendes Wasser gegossen; unten in diesem Schaf oder Bückfaße ist ein Loch mit einem Zapfen, wodurch man das Wasser ablaufen läßt. Auf dem Bückelschaf läßt man die Wäsche 12 auch wohl 24 Stunden stehen; alsdenn wäscht man das Zeug von der Bücke (Bäuche) und nimmt es erlichemal in das Waschfaß mit reinem Wasser und weisser Seife, bis es rein ist.

2. Die weisse Bück ist das, wenn man des Tags vorher das Zeug mit Flußwasser eingeweicht, am andern Morgen rein wäscht, und wenn es gewaschen ist auf das Bückelschaf bringt. Hier macht man es auch so, daß man unten das beste Zeug, in der Mitte das ordinäre, und oben das schlechte hinlegt. Obenauf legt man denn ein grobes Lacken oder Leintuch, wodurch Asche, die in einem Kessel mit Wasser gekocht, dann durch ein Tuch gegossen worden, und nebst gekochter und gequirlter Seife auf das Faß gegossen wird, nämlich zuerst lauwarmes, dann mittelmäßig warmes, und zuletzt kochendes Wasser. Hiemit läßt man es 12 bis 24 Stunden stehen, worauf es alsdenn nochmals, wenn es von der Bücke kömmt, gewaschen und gespült wird.

3. Wenn aber das Zeug im Kessel gekocht wird, so geschieht es auf folgende Art: Man weicht es am Abend vorher ein, am andern Tage wäscht man es mit Seife recht rein, und nimmt man es 2 oder 3 mal in das Waschfaß. — Findet man Tintenflecke darin, so macht man dieselben mit Kleesalz auf folgende Art aus: Man macht den Fleck naß, reibt ein wenig solches Salz darauf, und wäscht es geschwind aus. Eisenflecke lassen sich auch mit Kleesalz ausmachen. Sind die Flecke fest, so hält man den Fleck in eine zinnerne Kanne mit kochendem Wasser, macht das Kleesalz darauf, und wäscht ihn geschwind aus. — Obstflecke gehen mit Schwefel aus, und rothe Weinflecke mit Milch, wenn es sogleich geschieht. Von den Flecken ist in einer folgenden Abtheilung mehr gesagt worden. Ist nun alles Zeug recht rein gewaschen, und sind alle Flecken ausgemacht, so bringt man es in den Kessel mit Wasser und gekochter Seife, und läßt es eine halbe Stunde kochen; alsdenn nimmt man es heraus. Sowohl auf der Bücke, als im Kessel zum Kochen, bringt man nur immer weisses Zeug auf, weil das farbigte Zeug die Hitze nicht so vertragen kann. Wenn es nun eine halbe Stunde gekocht hat, so wird es aus dem Kessel genommen, und gespült, es muß aber ja nicht zu viel Zeug auf einmal in den Kessel gelegt werden, damit es keinen Schaden nimmt. Wenn es aus dem Kessel genommen worden, so spület man das Zeug in Brunnenwas-

ser recht rein, damit keine Streifen von der Seife darin bleiben.

4. Bei der Bleichwäsche wird das Zeug erst ordentlich gewaschen, auf welche Art man will, alsdenn legt man es mit der Seife auf einen grünen Platz; begießt es zuweilen, wenn es nicht regnet, und wendet es nach 3 Tagen um, damit es auf der andern Seite auch bleiche Man muß aber wohl nachsehen, daß es nicht zu viel Regen bekomme, weil es sonst leicht stockt; in diesem Fall muß man es lieber aufwaschen. Wenn das Zeug von der Bleiche aufgenommen wird, so muß man jedes Stück nochmals sorgfältig auswaschen, und sieht man einen Grasfleck daran, so muß man solchen ausreiben, damit das Zeug recht rein, und von allen Flecken gesäubert werde. Ist dieses geschehen, so spült man dieses Zeug im klaren Flußwasser, ist aber das Wasser dick und trübe, so muß man Brunnenwasser nehmen, oder das Flußwasser klar machen, wie vorher gesagt worden.

Wer reine weiße Wäsche haben will, muß sehr sorgfältig damit umgehen, und eine kleine Arbeit nicht scheuen, sollte es auch etwas mehr Mühe verursachen. Ein gut gewaschnes Stück Zeug bleibt weit länger weiß, als ein nur obenhin gewaschnes Stück; daher kann man durch sorgfältige Wäschen die Dauer seines Zeugs auf viele Jahre verlängern.

Wo man kein fließendes Wasser haben kann, welches besonders oft auf dem Lande zutrift, wo man fast zu allen Brunnenwasser nehmen muß, da muß man Lauge machen; man schüttet nämlich in ein Waschfaß etwa 2 Kraxen voll abgebrannte Grude von Stroh, darunter einen kleinen Eimer voll Asche, dann wird in das Waschfaß und vor das Ziehloch Stroh gelegt, ein Brett davor gestellt, Wasser darauf gegossen, daß die klare Lauge ablaufe; man muß aber immer Wasser nachgiessen, auch nachsehen, daß unter der Grude und Asche kein Ruß ist; hievon kann man wohl zu 6 Körben Zeug Lauge machen, und wird solche zuletzt zu schwach, so schüttet man noch 1 Kraxe voll Grude nebst etwas rein gesiebter Asche darauf. Von dieser Lauge wird welche scharf heiß gemacht, dann kalte darunter gegossen, damit solche lauwarm werde. Hiemit wird das Zeug eingeweicht und auch damit gewaschen, auf welche Art man will. Die Lauge schadet den Händen und dem Zeug nicht, weil sie nicht so scharf ist, wie von lauter Asche. Man erspart viel Seife, und das Zeug wird reiner. Wo man auch kein flüßendes Wasser zu spülen hat, thut man wohl, man legt das Zeug, wenn es rein ist, auf das Bückelschaf, gießt erst warmes hernach kochendes Wasser darauf, läßt es die Nacht hindurch stehen, daß es die Seife herauszieht, und spült es dann reine.

Das farbigte Leinenzeug wird nicht heiß gewaschen, und wenn es gewaschen ist, sogleich in kaltes Wasser gesteckt, alsdann gespült und getrocknet ehe es gestärket wird.

Wenn das Zeug gespült ist, so wird es gestärkt; welches auf folgende Art geschieht: man weicht die weisse Stärke nebst der blauen eine Stunde ein; man kann auch statt der blauen Farbe Eschen nehmen, welches Oberhemden und dergleichen Sachen ein schönes Ansehen giebt. Die Stärke kocht man in einem messingenen Kessel mit Brunnenwasser nicht dicker, als man sie zu dem weissen Zeuge haben will; man rührt sie bei dem Kochen beständig, damit sie nicht anbrenne, und nicht klümpricht werde; alsdenn bringt man sie durch einen Stärkebeutel in ein Waschfaß, und stärket das Zeug damit an. Man reibt es mit der Stärke recht durch, damit es nicht blaufleckigt werde. Man kann auch zur Ersparung Lackmus kochen, welches auf folgende Art geschieht: man klopft das Lackmus recht klein, und setzt es in einem Topfe mit Wasser auf, wenn es genug gekocht hat, so gießt man es durch den Lackmusbeutel, und zieht das Zeug erst durch das Lackmus, ehe man es stärket. Man muß sich aber wohl vorsehen, daß es gutes Lackmus ist, sonst wird das Zeug roth. Bettlacken, oder Bettücher und Uiberzüge pflegt man bloß zu blauen, auch Handtücher, doch giebt es in diesem Falle verschiedene Manieren und Gebräuche.

Wenn

Wenn das Zeug gestärkt ist, so wird es auf die Leine gehängt, und getrocknet. Hierbei muß jedes Stück recht gerade gezogen werden, damit es keine Zipfel bekomme. Hat man einen grünen Platz, so kann man auch das auf die Erde hinspreiten, und also trocknen; ist es aber windig Wetter, und man hat das Zeug auf Leinen gehängt, so muß man es mit hölzernen Klammern, die wie Gabeln gemacht sind, anklammern, damit es nicht der Wind wegwehe. Man hat auch den Gebrauch, daß man bei dem Anstärken das Tischzeug schlichte, welches wie folget, geschieht: Man läßt das Tischzeug, wenn es gespület ist, erst trocken werden, alsdann zieht man es recht gerade, und zieht jede Serviette durch die Stärke, dann legt man wohl zwölf Servietten auf einander, klopft sie recht durch, läßt sie eine Stunde liegen, und hängt sie alsdann auf. Diese Art zu stärken ist aber sehr mühsam, und man muß sich dabei wohl in Acht nehmen, sonst wird das Zeug blaufleckig.

Wenn das Zeug trocken ist, so wird es auf folgende Art zusammen gelegt: Man zieht jedes Stück Wäsche recht gerade, wie es bei dem Rollen aufgewickelt werden soll, etwa 6 Servietten recht gerade aufeinander, (immer 2 Ecken aufeinander, eine mit dem offenen Ende, und eine mit dem zusammengeschlagenen Ende, eins um das andere. Dieß Legen des Zeugs muß man ein oder

zwey

zweymal selbst mit ansehen, um sich einen rechten Begriff davon zu machen. Alsdenn wird es auf Rollhölzer in Rolltücher gewickelt, und recht glatt gerollt. Ist es auf einer Seite glatt, so wird es abgewickelt, und auf der andern Seite glatt gerollt. Dasjenige Zeug, welches steif werden soll, als Oberhemden und dergleichen, wird nicht gerollt, sondern geplättet, zu welchem Ende es denn einen Tag vorher mit Brunnenwasser eingesprengt wird; hat man dieß gethau, so wird es fest zusammengewickelt, und in Kraxen oder Tragkörbe, worein allemal ein leinenes Tuch seyn muß, eingepackt und zugedeckt. So bleibt es bis zu den andern Morgen stehen, da man es dann mit einem heissen Platteisen plättet. Auch alles gerollte Zeug streicht man mit der Plätte nach, und legt es nach der Numer in den Schrank. Auf dem Tisch, worauf man plättet, legt man zuerst ein wollenes Tuch von dickem Fries und auf dieses ein leinenes. Die Plätte setzt man auf die Plättroste, damit das Eisen nicht irgendwo einbrenne. Zum Plätten muß man ganz kurzes Holz oder Torf nehmen, welches recht glühende Plätteisen macht

---

Katun, oder Zitz zu waschen.

Feinen Katun oder Zitz wäscht man nicht mit Seife, sondern mit Ochsengalle, aber nicht heiß, und spült ihn recht rein, hierzu kann man unter die Stärke etwas weisses Wachs nehmen, und wenn man den Zitz plättet, so muß man solches auf der linken Seite thun; läßt man solchen glätten, so muß man ihn recht steif stärken. Man kann ihn auch selbst glätten, wenn man einen gläsernen Glättstein hat, dann sprenget man den Katun am Tage vorher ein, doch nicht sehr naß, glättet ihn auf einem recht rein gescheuerten Tische, und wenn er trocken und blank ist, bestreicht man ihn noch fein mit Jungfernwachs, streicht noch einmal damit über, dann ist er gut.

Zitz zu waschen auf andere Art.

Man nimmt weisse Seife, und schneidet sie klein, kocht sie, und schlägt sie lauwarm in einen Schaf, thut eine Ochsengalle dazu, und wäscht den Zitz damit, bis man sieht, daß er rein ist, dann spüllt man ihn in kaltem Wasser, und läßt ihn trocken werden. Alsdann nimmt man für 3 Pfennige Gummi Tragant, für 3 Pfennige Flohsamen, für 3 Pfennige Jungfernhonig, dieses läßt man zusammen kochen als eine dünne Stärke, seiget es durch ein Tuch, ziehet den Zitz dadurch,

und läßt ihn trocken werden, bis man ihn plätten kann, alsdann plättet man ihn auf der rechten Seite, und schmieret die Platte, wenn sie erkalten will, mit ein wenig Jungfernwachs.

Seidenzeug zu waschen.

Man weicht das Seidenzeug am Abend zuvor in Flußwasser ein, am andern Tage wäscht man es mit Weitzenkley und venezianischer Seife recht rein, alsdann kocht man Flohsamen und Gummi Tragant nebst etwas feinem Zucker, zieht das Zeug durch, und plättet es, wenn es etwas getrocknet ist.

Seidenzeug wie neu zu waschen.

Man nimmt Eydotter, und schmiert es auf das Zeug wie Seife, wäscht dasselbe mit laulichtem Wasser so lange, bis man sieht, daß es rein ist, dann spüllt man es wieder in kaltem Wasser ab, und läßt es trocken werden, alsdann nimmt man für 3 Pfennige Gummi Tragant, und für 3 Pfennige Flohsamen, und läßt es eine Nacht mit einem Glas Wasser zusammen stehen, dann kocht man es wie eine dünne Stärke, und seiget es durch ein Tuch, zieht das seidene Zeug dadurch, und rollet es dann zwischen 2 Tüchern so lange, bis er trocken ist.

Seidenzeug glänzend zu machen.

Nimm in einem Topfe 1 Seitel Wasser, thue in dasselbe 2 Loth Gummi Arabikum, und wenn es geschmolzen, 2 Löffel voll Ochsengalle, und 1/2 Loth Flohsamen; koche dieses eine Viertelstunde, und wenn es kalt ist, bestreiche damit das Zeug mit einem Schwam, oder mit einem wollenen Tuche, daß es feuchte davon wird, alsdann wird es auf einem leinenen Tuche geplättet. Man kann es auch auf folgende Art machen: auf 8 Pf. Zeug nimm 1/2 Pf. Flohsamen, laß es eine halbe Stunde kochen, alsdann laß es stehen, und gieß es durch ein Tuch, es wird, wenn es stehet, wie eine dickliche Brühe dann laß 3 Loth Gummi 24 Stunden lang im Wasser weichen, thue hernach diese zwey Brühen untereinander, und drücke das Zeug hinein, wit in einen Leim, damit die Brühe sich durch und durch ziehe, dann laß das Uiberflüßige davon abtrieffen, hänge das Zeug im Schatten auf, und laß es hernach pressen, so wird es recht schön. Wenn man die Presse nicht mit einmal, sondern nach und nach zuschraubt, so bekommt es einen noch schöneren Glanz.

Seidene Strümpfe zu waschen.

Man weicht sie am Tage zuvor ein, alsdann wäscht man sie mit gekochter venezianischer, oder anderer

derer guten Seife recht rein dann hängt man sie, wenn sie zuvor recht rein gespült sind, in den Schwefelkasten, und läßt sie etliche Stunden schwefeln, alsdann kocht man Flohsamen mit Berlinerblau, welches man dann durch ein Tuch gießt, und dadurch die Strümpfe ziehet; alsdann hängt man dieselben auf, läßt sie meist trocken werden, und rollt sie recht glatt. Man kann sie auch über Formen ziehen, und halb trocken platten. Sind die Strümpfe noch neu, so kann man sie auch mit einem Glättstein, dessen Stiel mit feinem Flanel überzogen ist, glätten, da sie dann wie ganz neue Strümpfe aussehen.

Flor zu waschen.

Ich kann die folgende Art, den Flor zu waschen, als die allerbeste anpreisen, weil ich oft denselben so gewaschen habe, und er dadurch so vortreflich als neuer Flor geworden ist. Doch muß ich auch gestehen, daß, je öfter der Flor gewaschen wird, desto gelber wird er bei aller meiner dabei gebrauchten Vorsicht. Ist der Flor das erstemal gewaschen, kannst du solchen von neuen Flor nicht unterscheiden. Ich koche gute weisse Seife, giesse von derselben etwas in einen Napf mit kalten Flußwasser; in diesen Napf lege ich hernach den Flor in dichten Päckchen. Sind es schräge schmale Enden, oder Blonden, so schlage

ich solche auf ein Kantenbrett und überziehe dieß mit Leinwand. Dergestalt eingeweicht laß ich den Flor 2 Tage stehen; alsdann drücke ich ihn ganz sachte aus, dann wenn er gerieben, oder fest angefaßt wird, so verschiebet er sich gleich; hierauf wird er noch zweymal mit Wasser und Seife ausgedrückt, und dann mit der Seife in den Schwefelkasten gehängt. Indessen wird die Stärke dazu gekocht, und zwar wie folgt: es wird etwas weisse Stärke, nebst Eschen eingeweicht, in ein Töpfchen gethan, halb Wasser und halb Brandwein darauf gegossen, und etliche Stück feiner Zucker dazugeworfen, dieses wird zu einer dünnen Stärke gekocht, und hierin wird der Flor ausgedrückt. Ist er aber auf ein Brett geschlagen, so mußt du die Stärke recht einreiben, und das Brett klopfen, damit der Flor nicht streifig werde: alsdenn wird eine dicke Friesdecke mit einem leinenen Tuche bedeckt, auf den Tisch gelegt, jedes Stück Flor recht gerade auf dieß Tuch ausgezogen und wieder ein leinenes Tuch darüber hergelegt, mit einem Mangelholze über das Tuch hergemangelt, und halb trocken geplättet. Wenn der Flor gemangelt ist, so wird er noch einmal ausgezogen. Du mußt auch eine andere Plattdecke zum Plätten nehmen, und dieselbe mit einem blauen oder grünen Tuche bedecken, worauf du recht sehen kannst, ob die Faden gerade sind. Die Blonden werden von dem Brette abgeschlagen, gleich ausgepflückt und geplättet. Man kann auch, statt

weisser

weißer Stärke, Gummi Tragant nehmen, ihn den Tag vorher einweichen, den andern Tag warmes Wasser darauf giessen, und wenn er sich aufgelöset, ihn durch ein reines Läppchen drucken, und mit Eschenblauen, und darin den Flor ansteifen. Statt Eschen kann man auch ächtes Berlinerblau nehmen, welches aber nicht gekocht werden darf, sondern man bindet es in ein Läppchen und legt es den Tag vorher in kaltes Wasser, da denn das Blaue sich heraus in das Wasser zieht, davon gießt man hernach etwas unter die Stärke oder unter den Gummi aber nicht zu viel, damit es nicht zu blau werde.

Flor zu waschen auf andere Art.

Man legt den Flor recht gerade zusammen in kleine Päckchen, kocht klein geschnittene französische Seife, weichet den Flor des Abends vorher mit etwas Seife in reines fließendes Wasser ein, drückt solchen den andern Tag, ohne ihn zu reiben, aus, legt ihn wieder mit etwas Seife in lauwarmes aber ja nicht heißes Wasser, drückt ihn dann wieder aus, und wiederholt dieses so lange, bis der Flor rein ist. Alsdenn wird er angestellt; hiezu nimmt man Hausenblase, legt sie den Abend vorher in Brandwein, worin sie sich auflöset; den andern Tag gießt man heisses Wasser dazu; und kocht es wie eine dünne Stärke, drückt es hernach durch ein reines Läppchen, und

rührt etwas Eschen, welche man vorher mit etwas kalten Wasser in der Hand klein rühren muß, darunter, alsdann steift man den Flor, ohne ihn erst zu spülen, darin an, und hängt ihn denn in den Schwefelkasten, und wenn er plättrocken ist, wird er gleich geplättet. Man kann auch den Flor zwischen zwey Tüchern und auf einen alten Rohrstuhl legen, und ihn so schwefeln. Auch kann man ihn, wie im vorigen gesagt ist, erst mangeln und dann plätten.

Kanten oder Spitzen zu waschen.

Die Spitzen werden auf ein rein ausgekochtes Brett, doch nicht von Eichenholz aufgeschlagen, welches mit Leinwand überzogen ist, es werden die Augen unten der Fuß darüber geschlagen, mit gekochter Seife, die kalt geworden, recht gerade aufgestrichen, immer um das Brett. Dann wird ein Uiberzug, von nicht zu dicker Leinwand darüber genähet, in kaltes Wasser eingeweicht, und am Morgen darauf herausgewaschen, hernach mit lauwarmen Wasser, und wenn sie meist rein sind, mit scharf heissen Wasser; in das Wasser muß jedesmal gekochte Seife geschlagen werden. Wenn sie sehr schwarz sind, müssen sie wohl 5 mal gewaschen werden, sonst ist es an 4 mal (das Einweichen mitgerechnet) genug. Alsdann brühet man solche 2 mal mit kochender Seife ein, spült

sie in Wasser recht rein, kocht ganz dünne Stärke mit Eschen, reibt sie warm durch, nachdem man einige Stücke rohe Stärke darein gethan, legt man ein Plattuch auf den Tisch, hierauf alte Servietten oder Leinwand, klopfet sie damit durch, hänget solche auf, und wenn sie meist trocken sind, schlägt man sie ab, plättet sie auf einem blauen leinenen oder auch grün wollenen Tuch, welches nicht abfährt, und auf einer ordentlichen Plattdecke liegt; auf der linken Seite steckt man die Augen mit recht feinen Nadeln auf einem Knöppelpult auf. Wenn sie vom Anfang an mit dem Aufschlagen recht in Acht genommen werden, so bleiben die Augen von selbst offen. Bei dem Aufstecken muß man sich ja recht in Acht nehmen, daß man die Augen nicht entzwey sticht. Ist es Sommer, so bleicht man sie auf folgende Art: man hängt sie einige Tage in die Sonne, nachdem sie mit Wasser, worein geschlagene und gekochte Seife gethan worden, naß gemacht, so oft sie trocken sind; hernach, wenn man sie 3 oder 4 Tage gebleicht hat, darnach sie nun gelb sind, so wäscht man sie noch einmal rein aus, legt sie in warmes Flußwasser, das die Seife herausziehe, spült sie rein und macht sie wie die ungebleichte zurechte. Die, wo man die Augen nicht aufsteckt, heißen, halb neugewaschene. Mancher plättet sie gar nicht, sondern zieht sie nur gerade, wenn man solche aufsteckt, oder wenn es halb neue sind, legt man sie gerade in ein grosses Tuch und preßt

 sie.

sie. Wenn man sie aber plättet, müssen sie ja nicht auf der rechten Seite geplättet werden; sollten sie ganz trocken gewesen seyn, so sprengt man sie nicht ein, sondern schlägt sie nur in eine alte, aus der Stärke gewaschene Serviette, welche man in reinem Wasser ausgerungen, so, daß die nasse Serviette immer zwischen das Brett kommt. Auf diese Art kann man verschiedene Bretter einpacken, damit sie ganz feucht werden.

Zwirnfilet zu waschen.

Man wäscht es recht rein; alsdenn kocht man es eine halbe Stunde mit Seife und bleicht es. Hierauf wäscht man es noch einmal, spült es recht rein, und läßt es trocken werden. Wenn es trocken ist, so stärkt man es in steifer Stärke an, und plättet es, sobald es möglich ist. Soll es recht steif werden, so muß man es 2mal anstärken, und es das erstemal mit der Stärke trocken werden lassen.

Englische Handschuh zu waschen.

Man nimmt Buttermilch, und macht sie lauslicht warm, schmiert das Gelbe vom Ey über die Handschuh, und wäscht sie so lange in der Buttermilch, bis man sieht, daß sie rein sind, spült

sie

sie wieder nach in Buttermilch, und läßt sie allmählich trocken, dann zieht man sie durch die Finger, so sind sie wieder ganz weiß und schön.

Man kann die weissen Handschuhe auch auf folgende Art waschen: man legt die Handschuhe auf ein Kantenbrett, oder auf ein anderes reines Brett; dann nimmt man ein reines wollenes Läppchen, taucht es in lauwarmes Wasser, drückt es wieder recht rein aus, und bestreicht es stark mit Seife; mit diesem Läppchen reibt man die Handschuhe, wird es schmutzig, so wäscht man es in Wasser aus, taucht es wieder in lauwarmes Wasser, drückt es rein aus, und bestreicht es mit Seife, und bestreicht die Handschuh damit; so verfährt man so lange bis sie rein sind, alsdenn läßt man sie trocken werden; hat man eine Handschuhform, so kann man sie darauf ziehen, wo nicht, so kann man sie nur einigemal selbst anziehen, und so trocken werden lassen; sie werden sehr geschwind trocken, weil sie nicht sehr naß gemacht sind. Mit deutschen Handschuhen kann mans eben so machen, und ehe man sie trocknet, den Limoniensaft darauf drücken.

Deutsche Handschuh wie neu zu waschen.

Man wäscht sie in Seife und Wasser, spüllt sie dann wieder nach in kaltem Wasser, und läßt

sie trocken werden, dann drückt man sie wieder mit Limoniensaft durch, und wickelt sie dick ein, läßt sie hierauf in einem Tuche allmählich trocknen, und reibt sie durch die Hand, dann sind sie gut. Man kann den Saft von faulen Limonien dazu nehmen. Waschlederne Handschuh wäscht man ordentlich in der Hand mit Seife und lauwarmen Wasser, spült solche nicht, und wenn sie getrocknet, zieht man sie fleißig gerade, so werden sie gut.

Silber zu waschen.

Du schlägst das Silber auf ein mit Leinwand überzogenes Mangelholz, alsdann wäschest du das Silber so lange, bis es recht rein ist, hierauf wird es rein gespült, durch Zuckerwasser gezogen, und halb trocken geplättet.

Silber rein zu machen.

Man reibt trockenen Kalk von der Wand ab, bürstet es damit über, so ist es wieder gut.

Gold zu waschen.

Es wird wie das Silber gewaschen; unter das Zuckerwasser aber nimmt man noch etwas Safran, wodurch es dann gezogen wird. Wenn es

gewaschen wird, so muß man es immer in dem Wasser mangeln, und wenn es Brandtressen sind, so plättet man sie auf der linken Seite.

Gold reine zu machen.

Man nimmt für 6 Pf. Franzbrandwein, für 3 Pf. Weinessig, gestossene Kurkume, so viel Alaun als eine wällische Nuß groß, läßt dieses zusammen eine Nacht stehen, legt dann das Gold hinein, und läßt dasselbe darinn eine Stunde stehen, nimmt es dann wieder heraus, und rollt es unter der Rolle zwischen Tüchern trocken.

Aechte Perlen zu waschen.

Wenn die Perlen schmutzig sind, legt man sie, ohne sie von der Schnur los zu machen, in ein reines Läppchen von feiner Leinwand, streue Salz darauf, und bindet es oben zusammen; dann spült man es in lauwarmen Wasser so lange, bis man glaubt, daß alles Salz sich reine herausgezogen habe; man muß daher einigemal das Wasser abgiessen, und wieder anderes, auch lauwarmes Wasser darauf giessen, und es darinn spülen. Alsdenn nimmt man die Perlen heraus, trocknet sie in einem feinen weissen Tuche ab, und hängt sie auf, daß sie trocken werden, dann zieht man sie auf eine neue, von blaulicher Seide verfertig-

te, feste Schnur. Wenn die Perlen gar zu schmutzig sind, muß man sie von der Schnur abziehen, und hernach, wenn man sie trocknen will, wieder aufziehen.

V. Abschnitt.

Vom Auskochen des leinenen Garns, Bleichen der Leinwand, und vom Färben des leinenen, wie auch des seidenen Zeugs, u. s. w.

Erste Zubereitung des Garns zum färben.

Es bestehet selbige darin, daß das Garn gut abgesotten, oder mit guter Asche abgelauget, hernach aber ausgewunden, und in Fluß- oder Brunnenwasser abgespült, und sodann abermals ausgewunden werde.

Wie man leinenes Garn auskocht.

Man kann das leinene Garn auf dreyerley Art auskochen. Die erste Art ist: daß man das Garn eine Nacht in Wasser einweicht, alsdann jedes Stück Garn in Asche, die wohl durchgesiebt ist, umkehrt. Ferner macht man einen Bund

Stroh,

Stroh, in der Mitte gedreht zurechte, legt das Garn darum, gießt den Kessel voll kaltes Wasser, und läßt es eine halbe Stunde kochen; alsdenn wird es an dem Fluße gespült und getrocknet. Wenn nun die Asche recht ausgeschlagen worden, so wird es, immer zwey und zwey Stücke zusammen gelegt, mit der Fleischhacke geklopft und zum Leinweber gebracht.

Die zweyte Art ist: wenn man das Garn eine Nacht einweicht, alsdann Lauge von Asche kocht, dieselbe durchgießt, und sie kochend auf das Garn schüttet, dasselbe damit eine Weile stehen läßt, und es alsdann eine Weile spült und trocknet.

Die dritte Art ist folgende: man setzt das Garn in einem Faße mit Weitzenkley und Wasser hinter den Ofen, läßt es so 4 Tage stehen; alsdann spült man es, und läßt es trocken werden.

Ursachen der Auskochung des Garns.

Man sollte glauben, daß, nachdem das Garn gehörig gesponnen und abgehaspelt worden, selbiges nun dem Leinweber übergeben, und von ihm verbraucht werden könnte, und daß jene Arbeit des Auskochens unnöthig wäre; wenn man aber unausgekochtes und ausgekochtes Garn anfaßt, so wird man bald finden, daß letzteres viel gelinder,

schmeidiger und sanfter anzufüllen sey, mithin auch bei der Arbeit sich viel besser fügen, und nachgeben müße, und hierin liegt auch der Nutzen und Grund des Auskochens des Garns.

Wie man Leinwand bleicht.

Man setzt an jedes Ende des Stücks eine halbe Elle grobe Leinwand an; alle 4 Ellen auseinander nähet man ein Band, welches man über die Pflöcke, die man zum Bleichen in die Erde einschlägt, anhacken kann. Die Leinwand beucht oder bückt man erst, alsdann legt man sie auf einen grünen Platz, und begießt sie zum öftern des Tags, wenn sie trocken wird. Im May ist der Anfang der besten Bleichzeit. Die Märzluft ist auch schon schön; weil aber alsdann noch wenig Sonnenschein ist, so sparret man lieber das Bleichen auf die schönsten Monate. Will man Kleinigkeiten bleichen, als Baumwollen, Garn, und dergleichen, so hängt man es mit der Seife in die Sonne, und macht es so lange naß, bis es recht weiß ist. Selbst gesponnenes Garn von gutem starken Flachs hält vortreflich; die Zubereitung des Garns, und die rechte Bearbeitung der Leinwand trägt viel dazu bei, daß die Leinwand lange dauert. Will man beim Leinweber blaues Garn in weiß gebleichtes einschlagen lassen, so legt man das blaue Garn in ein Schaf, gießt kochendes Wasser darauf, und läßt es 24 Stunden stehen, dann

spült

spült man es in kaltem Wasser, und läßt es trocken werden, so färbt es nicht ab. Wenn man dem Leinweber Garn giebt, so muß man das Garn vorher wägen, und die Leinwand, welche man von dem Garn erhält, wieder nachwiegen.

Man kann manche leinene Zeuge auf eine leichte und wohlfeile Art machen lassen, wenn man das Garn selbst dazu färbt, als: blau, braun, gelb, Aschgrau u. s. w. Man kann grau und weisse Leinwand machen lassen, da die Elle nicht mehr als 5 Groschen zu stehen kommt, und die in der Entfernung wie seidenes Zeug aussieht. Man läßt das Garn auf dem Lande spinnen, dann färbt man das bunte Garn selbst, wobei man viele Kosten sparrt. Läßt man weißes baumwollenes Garn einschlagen, so sieht es noch schöner aus, und hält auch länger; allein es kommt auch etwas höher zu stehen.

Leinenes Garn und Zeug zu färben.

Oraniengelb: Man kocht Lauge von recht rein gesiebter Asche. In diese Lauge, welche durch ein Tuch gegossen wird, weicht man auf 1 Pfund leinenes Garn 2 Loth Orlean ein, und für 6 Pfund Alaun, beides recht klein gestossen; am folgenden Tage setzt man die Farbe mit der Lauge in einen Kessel auf, und läßt dieselbe eine halbe Stunde

kochen,

kochen, da man sie denn zuweilen umrühret; alsdann thut man das graue Garn, welches vorher ausgekocht ist, in die Farbe, läßt es wieder eine halbe Stunde kochen, und zieht das Garn unterdessen immer mit einem Stocke auf, damit es sich nicht ansetze, dann hängt man es in ein Waschfaß über eine Leine, oder über einen Stock, und kocht schwarze Seife, (auf das Pfund Garn 1/2 Pfund Seife.) dieses gießt man kochend auf das Garn, und läßt es damit kalt werden; dann spült man es recht rein, und trocknet es. Nimmt man gebleichtes Garn, so wird es schön gelb, will man es etwas dunkel haben, so nimmt man auf das Pfund Garn 3 Loth Orlean. Will man aber die Farbe recht dauerhaft haben, so kann man auf das Pfund Zeug 2 Loth Potaschen nehmen. Gelb gefärbtes Zeug wascht man nur lauwarm mit Ochsengalle, thut unter die Stärke etwas eingeweichten Orlean, und stärkt es damit an. Hat man gelbes und weißes Zeug, welches man waschen will; so nimmt man dazu Ochsengalle und Flußwasser, womit man es nur lauwarm wäscht und rein ausspült.

Aschgrau färbt man also.

Man nimmt auf 1 Pf. Zeug 1 Loth Galläpfel, und 1 Loth Weinstein, womit man das Zeug eine halbe Stunde kochen läßt, dann nimmt

man

man es heraus, und thut noch 4 Loth gestossenen Vitriol dazu, und läßt es mit der andern Farbe noch eine Viertelstunde, nachdem es zu kochen angefangen, mit dem Zeuge kochen. Soll es dunkler werden, so kocht man es etwas länger. Man muß bei jedem Färben ja nicht vergessen, das Zeug fleißig aufzuziehen, und wenn man die Farbe kocht, so muß man nicht mehr Flußwasser darauf giessen, als nöthig ist, das Zeug gehörig naß darinn zu machen, sonst wird die Farbe ohne Noth dünne. Das Zeug oder Garn wird hierauf recht rein gespült und aufgehangen, damit es trocken werde.

Braun färbt man, wie folgt.

Man nimmt zu 1 Pf. Garn 1 Loth gestossene Galläpfel, und 4 Loth Grapp: dieses setzt man mit Flußwasser in einem messingenen Kessel auf, und wenn es kocht, thut man das Zeug oder Garn hinein, und läßt es eine Stunde kochen; dann nimmt man das Zeug heraus, und thut 8 Loth Vitriol in die Farbe, wenn dieß abermals kocht, so thut man das Zeug wieder hinein, und läßt es noch eine halbe Stunde darinn kochen; soll es aber sehr dunkel werden, so kann man es wohl noch eine ganze Stunde kochen. Will man es hellbraun haben, so nimmt man nur 4 Loth Vitriol zu 4 Pf. Zeug; wollte man es noch heller haben, als es hievon wird, so thut man etliche

liche Messerspitzen voll Cremor Tartari, oder Weinstein hinein, so wird es heller.

Hellblau färbt man auf folgende Art in Seide und Wolle.

Man beitzet das Zeug erst aus, und nimmt zur Beitze 4 Loth Alaun, und läßt das Zeug, welches man färben will, eine Stunde damit kochen; wenn es kalt ist, wird es ausgespült und getrocknet. Zur Farbe nimmt man 1 Loth Indigo, stösset denselben ganz fein, thut solchen in ein tiefes Glas, gießt 2 Loth weisses Vitriolöl dazu, und rühret es wohl untereinander. Dieses läßt man 24 Stunden stehen. Hierauf setzt man einen Kessel mit Flußwasser auf, wenn es kocht, gießt man die Farbe hinein, und wenn es wieder kocht, thut man das Zeug hinein, und läßt es eine halbe Stunde kochen, so wird es schön hellblau; alsdenn spült man es, von dieser Masse kann man 4 Pf. Zeug färben. Man muß sich aber ja hüten, daß man bei dem Umrühren des Indigo und Vitriolöls nicht mit dem Gesicht zu nahe daran kömmt, weil es leicht aufbraust und spritzt, auch bei dem Eingiessen in das kochende Wasser hat man sich davon zu hüten, obgleich das Letzte nicht so gefährlich ist als das Erste.

Hellgrün.

Man nimmt anderthalb Loth Kurkume, stoßt es zu Pulver, weicht es eine Nacht in fliessendes Wasser, thut es alsdann in das siedende Wasser, gießt von dem vorigen pråparirten Indigo so viel dazu, als man es hell oder dunkel haben will, und läßt es eine Weile gut durchkochen.

Roth färbt man wie folgt.

Man nimmt auf 1 Pfund leinenes Zeug oder Garn 12 Loth Fernambuk (Brasilienholz), weicht dieses eine Nacht in einem zugebundenen Beutel mit Wasser, am folgenden Tage kocht man die Farbe in dem Beutel eine Stunde, alsdann thut man 4 Loth Alaun dazu, wenn dieselbe geschmolzen ist, und die Farb recht stark kocht, so nimmt man sie von dem Feuer, und legt das Zeug oder Garn hinein, zieht es etlichemal auf, und läßt es mit der Farbe kalt werden; alsdann wird es rein gespült und getrocknet.

Will man eine violette Farbe habe:

So nimmt man Blauspåne, und macht es auf die vorige Art. Man kann zu jeder Farbe erst eine Probe einstecken, und die Farbe probiren.

Karmoisinroth färbt man also.

Man nimmt zu 1 Pfund Garn oder Zeug 4 Loth Alaun und 4 Loth Weinstein, und eine Hand voll Weizenkleye. Hiemit kocht man das Zeug eine halbe Stunde, dann nimmt man es heraus, und thut reines Wasser in den Kessel, darein 1 Loth gestossenen Konchenille, und 1 Loth weisse Stärke. Hiemit wird das Zeug eine Stunde gekocht, dann herausgenommen und gespült.

Celadon färbt man also.

Man nimmt so viel Eßig nach Verhältniß des Zeugs, daß er darein gesteckt werden kann, thut darein 4 Loth Alaun, thut den Eßig und die Alaun zusammen in einen kupfernen Kessel, nnd läßt es zwey Nächte hindurch miteinander stehen, alsdann steckt man das Zeug hinein, und rührt es mit einem Holze um, damit das Zeug durch und durch naß werde. Wenn dieß geschehen, so nimmt man es heraus, wäscht es im kalten Wasser rein aus, und läßt eß trocken werden, dann ist es gut. Ist es Seidenzeug, so zieht man es durch die bekannte Glätte.

Wie man rohe Seide zubereitet.

Man nimmt auf 2 Pfund rohe Seide 1/2 Pfund getrocknete kleingeschabte Seife, die Seide bindet man in einen Sack von feiner Leinwand, damit sie sich nicht verwirre, und kocht sie mit der Seife 2 Stunden lang, alsdann nimmt man sie heraus, und spült sie im fliessenden Wasser so lange, bis sie ganz klar ist, und läßt sie trocken werden. Man kann sie auch auf folgende Art zubereiten; man nimmt auf jedes Pfund Seide 1 Viertelpfund Alaun, welche man in einem reinen Geschirr oder in einem meßingnen Kessel in Wasser zerfliessen läßt, und hernach so viel Flußwasser dazu gießt, als nöthig ist, daß die Seide ganz vom Wasser bedeckt darin liegen kann; man läßt sie eine Nacht darin liegen.

Wie die Seide gepeizt wird, wenn man karmoisinroth färben will.

Man nimmt auf jedes Pfund Seide 4 Hände voll schöne Weizenkleye, läßt dieselbe in vier Eymer voll Flußwasser überkochen, thut sie alsdenn in ein hölzernes Schaf, und läßt sie eine Nacht stehen; dann klärt man das Wasser ab, nimmt die Hälfte davon, gießt sie in einen Kessel, und thut dazu 1/2 Pfund Alaun, 1/4 Pf. gestossenen Weinstein, und 1 Loth schöne Kurkume, und läßt es zusammen unter beständigem

Umrühren eine Viertelstunde kochen; alsdann setzt man den Kessel vom Feuer ab, und legt die Seide hinein, deckt ihn aber nicht zu, daß es recht ausrauchen kann, so muß es 3 Stunden stehen, dann spült man die Seide in fliessendem Wasser recht rein, schlägt sie recht aus, und läßt sie trocken werden. Ferner setzt man in einem Kessel 2 Eymer voll Regenwasser mit 1/4 Pfund Galläpfel auf, und läßt es eine Stunde kochen, dann setzt man den Kessel vom Feuer ab, und wenn es nur so heiß ist, daß man die Hand darin leiden kann, thut man die Seide hinein, läßt sie eine Stunde darin liegen, alsdann nimmt man sie heraus, läßt sie abtriefen, und trocken werden.

Seide karmoisinroth zu färben.

Wenn die Seide, wie vorher gesagt, zubereitet ist, so nimmt man auf jedes Pfund Seide eine Unze Konchenille, thut solchen in das Uebriggebliebene der Beitze, setzt es im Kessel auf, und wenn es zu kochen anfängt, nimmt man den Kessel vom Feuer ab, deckt ihn zu, daß nichts Unreines dazu kömmt, und läßt es so abkühlen. Dann setzt man den Kessel wieder auf, thut 3 Loth klein gestossenen weissen Arsenik, und 5 Loth Weinstein darein, läßt es zusammen eine Viertelstunde kochen, nimmt den Kessel wieder ab, läßt es nur ein wenig verschlagen, dann steckt

man die Seide drein und arbeitet sie mit einem kleinen rundgeschnittenen glatten Stock durcheinander, damit sie nicht fleckicht werde; alsdenn drückt man sie aus. Ist sie nicht hochroth genug, so setzt man die Farbe noch einmal auf, läßt sie wieder kochen, setzt sie ab, daß sie ein wenig verschlage, und thut die Seide darein. Ist dieses geschehen, so spült man die Seide in Wasser rein aus. Dann nimmt man auf jedes Pf. Seide 1 Loth der beßten venedischen Seife, welche man, wenn sie im Wasser am Feuer zergangen, zu Schaum schlägt, und die Seide darin durchspült, alsdenn spült man die Seide wieder in reinen fliessenden Wasser aus, hängt sie auf ein Holz, und läßt sie trocken werden. Wenn man Karmoisin zum Grund auf Violet färben will, so muß man allezeit an dem Gewichte den dritten Theil ersparen, das ist, man muß auf 1 Pfund Seide nur 2 Loth Weinstein nehmen. Bei aller Färberey ist eine Erfahrung und Behutsamkeit nöthig; wer gar keine Erfahrung davon hat, kann bei den beßten Rezepten leicht etwas verderben, und es kommt da oft auf Geschwindigkeit und Behutsamkeit sehr vieles an. Man muß aber auch nicht gleich den Muth verlieren, wenn eine Sache nicht gleich gerathen will, wie man es wünscht, denn oft ist eine Farbe nicht so gut, wie die andere.

Seide schlechtroth zu färben.

Man nimmt auf jedes Pfund Seide 1 Pf. Fernambuk, läßt es mit Wasser aufkochen, gießt es durch ein Sieb in ein Schaf, und läßt das Holz mit kaltem Wasser noch einmal aufkochen, gießt es dann auch durch und in das Schaf, alsdann kehrt man die Seide darin um, drückt sie aus, läßt sie trocknen, kehrt sie wieder um in der Farbe, bis es genug ist, alsdenn thut man ein wenig Potasche in kaltes wasser, kehrt die Seide darin um, bis sie roth genug ist, dann spült man die Seide gut, und trocknet dieselbe.

Seide blutroth zu färben.

Man macht die Beize wie die vorige, dann nimmt man auf 1 Pfund Seide 1/2 Pf. Alaun, 1/4 Pfund klein gestossenen Weinstein, läßt es mit einem Eimer voll Beizwasser in einem Kessel eine Viertelstunde kochen, und wenn es vom Feuer wieder abgenommen, so steckt man die Seide hinein, läßt sie 2 Stunden darin, spült sie hernach aus, hängt sie über ein Holz, und läßt sie trocken werden. Alsdenn nimmt man einen Eimer voll Beizwasser, setzt es nebst 1/4 Pfund gestossenen Galläpfel auf, läßt es kochen und wieder verschlagen, bis man die Hände darin leiden kann, dann steckt man die Seide 2

Stun-

Stunden lang hinein, und läßt sie dann trocken werden. Darauf nimmt man 1/2 Pfund guten Fernambuck, bindet ihn in einen leinenen Beutel, thut ihn in Weizenkleywasser, und läßt es aufkochen, dann setzt man den Kessel ab, deckt ihn dichte zu, und läßt es eine Nacht stehen, hernach thut man 1/2 Loth Potasche hinein, läßt es wieder eine Stunde kochen, und gießt so viel Flußwasser dazu, als davon eingekocht ist. Dann nimmt man den Beutel mit der Farbe heraus, und steckt, wenn es ein wenig verschlagen, die Seide darein, deckt den Kessel dichte zu, und läßt es eine halbe Stunde stehen, dann nimmt man die Seide aus, hängt sie über ein Holz, dann spült man sie, und läßt sie trocknen. Ist sie aber noch nicht roth genug, so kocht man die Farbe noch einmal auf, steckt die Seide darein, spült sie in Seife, wie die karmoisinfarbe, und dann in fliessendem Wasser, und trocknet sie, so wird sie schön.

Seide inkarnat zu färben.

Man behandelt die Seide mit der vorigen Beize; alsdenn nimmt man auf jedes Pfund Seide 1 1/4 Pfund Fernambuck, thut es durch ein Sieb in ein Schaf, gießt kaltes Wasser dazu, kehrt die Seide so lange darinnen um, bis die Kraft heraus ist, alsdann spült und trocknet man sie.

Seide orange zu färben.

Man legt die weisse Seide in Alaunwasser, dann nimmt man 1/8 Pf. Orlean, legt es eine Nacht in Wasser, und läßt es weichen; hernach thut man 2 Loth Potasche dazu, und kocht es auf, wenn es eine halbe Stunde gekocht, thut man 1 Loth gestossene Meckin dazu; wenn es verschlagen, steckt man die alaunirte Seide 2 bis 3 Stunden hinein, nachdem man nun die Farbe stark haben will. Dann spült man die Seide in gutem Seifenwasser, und hernach in reinem Flußwasser, und läßt sie trocken werden.

Seide gelb zu färben.

Man nimmt auf jedes Pfund Seide 6 Unzen Galläpfel, und 6 Pfund Gelbholz; das Gelbholz läßt man eine Stunde kochen, dann thut man die Galläpfel hinein und läßt es noch eine halbe Stunde kochen. Wenn nun die Seide alaunirt und ausgespült, wird in den Kessel gekehrt, und dann mit Potasche ausgewunden, dann noch einmal durchgewunden; sie muß eine Nacht darin liegen bleiben, alsdenn spült man und trocknet sie.

Seide blau zu färben.

Man macht von 1/2 Metzen rein ausgesiebter buchenen Asche und 3 Eimer Flußwasser eine Lauge, gießt sie in ein festes Schaf, thut darein 2 Hände voll Weizenkleyen, 1/8 Pfund Krapp, 1/8 Pfund kleingestossenen Weinstein, 1 Pfund Potasche, 1/2 Pfund kleingestossenen Indigo quadrimolio; dieß alles rührt man mit einem glatten Stock recht durch, und wiederholt das Rühren allemal nach 12 Stunden, 14 Tage hinter einander, bis einem der Guß an den Fingern grün fällt, alsdenn kann man färben, wenn auch die Farbe fertig ist, muß man sie doch alle Morgen rühren. Wenn man nun die Seide färben will, macht man sie in warmer Lauge, welche von neuem durchgegossen, naß, und windet sie aus; alsdenn stoßt man sie in die Farbe, und hängt einen Drief darein, wie die Färber thun, dann nimmt man noch eine Kraxen, wie die Blaukraxe, macht dieselbe voll durchgeseigter Lauge und wenn man die Seide aus der Alaunkraxe windet so spült man sie in dieser durchgeseigter Lauge rein aus, spült sie in fliessendem Wasser, schlägt, trocknet und refillirt sie. Will man aber ohne Lauge färben, so macht man die Seide in der Spülkraxe erstlich naß, so bedarf man die erste Lauge nicht. Hieraus kann man dunkelblau und lichtblau färben, nachdem man die Seide lange in der Farbe liegen läßt. Wird die blaue

Farbe matt, thut man 1/4 Pfund kleingestossenen Indigo quadrimolio, 1/2 Pfund Potasche, 1 Loth Krapp, eine Hand voll Weizenkleyen, und 1/2 Loth gestossenen Weinstein dazu; dieses muß 8 Tage lang stehen, und allemal nach 12 Stunden gerühret werden, dann kann man wieder, wie zuvor färben.

Seide grün zu färben.

Man nimmt auf 1 Pfund Seide 1 Vierting engländische Alaun, 1/2 Vierting weißen Weinstein klein gestossen, thut es zusammen in heißes Wasser, und laßt es zergehen, hernach steckt man die Seide hinein, und läßt sie eine Nacht darin sieden; dann nimmt man sie heraus und läßt sie trocknen. Alsdann nimmt man 1 Pfund Scharte, kocht denselben in 1 1/2 Eimer Wasser eine gute Stunde lang, thut hernach das Kraut heraus, und wirft es weg, thut dagegen 1 Loth Grünspan darein, rührt es mit einem Stock wohl um, und steckt die Seide wieder darein, bis man glaubt, daß es gelb genug ist; dann spült man sie recht rein aus, läßt sie abtriefen, und steckt sie in die Blaukraxe, bis es grün genug ist, darauf spült man die Seide aus, so ist sie schön grün. Wenn man sie dunkelgrün haben will, läßt man sie länger in der Farbe liegen.

Seie

Seide violet zu färben.

Man kehrt die Seide in karmoisinrother Farbe, wie schon gemeldet, um; alsdenn nimmt man auf jedes Pfund Seide 1 Pfund Provenzenholz, kocht es auf und kehrt die Seide darin um, dann thut man in die letzte Farbe ein wenig gestossene alte Galläpfel, spült die Seide darin und hernach wieder in reinem Wasser rein aus, und läßt sie trocken werden.

Seidenzeug schwarz zu färben.

Man nimmt auf 1 Pfund Zeug 4 Loth Galläpfel, 4 Loth Schmack und 2 Hände voll Ellenbrocken, hiemit koche man das Zeug eine Stunde; dann nimmt man es heraus, und thut noch in den Kessel 4 Loth braun Brasilienholz, 16 Loth Vitriol, und 4 Loth Fönum gräcum (griechisch Heu oder Bockshorn), damit kocht man das Zeug 2 Stunden langsam. Es muß alle Viertelstunde abgenommen und gekühlt werden, sonst verbrennt es; hierauf wird es recht rein gespült und getrocknet.

Schwarzer Seide einen Glanz zu geben.

Man nimmt auf jedes Pfund Seide 2 Loth Hausenblase, läßt sie im Wasser zergehen, und ziehet alsdenn die Seide, wenn sie das letztemal

aus der Farbe kömmt, dadurch so hat sie einen schönen Glanz.

Englåndisch rothes Tuch zu fårben.

Man nimmt 2 Pfund weißen Weinstein, 3 Pfund Alaun, 7 Loth venezianisch Bleyweiß, einen halben Metzen Weizenkleye, läßt alles zusammen mit dem Tuch in einem Kessel anderthalb Stunden kochen und eine Nacht stehen; dann nimmt man auf jedes Stück Tuch, wenn es gespült ist, in die Flatte 6 Pfund guten Krapp, 4 Loth Orlean, 3 Loth Kurkume, 4 Loth Scheidewasser, dazu läßt man das Tuch 3/4 Stunden über den Haspel laufen, so bekommt man gut engländisch Tuch, welches gespült, getrocknet und gepreßt werden muß.

Wollenem Zeug Scharlachfarbe zu geben.

Man nimmt auf 1 Pfund Zeug 1 Unze Kouchenille 1 Quintel weißen Weinstein, 1 Quintel Kraftmehl, und 2 Quintel gutes Scheidewasser. Das Kraftmehl läßt man erst im warmen Wasser ein wenig aufkochen, dann thut man alles zusammen, und wenn es wieder aufkocht, auch das Zeug hinein, und läßt es eine Stunde kochen; es muß wohl umgerührt und aufgezogen werden, bis die Farbe hoch genug fällt; dann nimmt man es heraus, und wäscht es zwey- bis

drey-

dreymal im Wasser, nachdem man es jedesmal gut ausgewunden hat, alsdenn hangt man es auf, und läßt es im Schatten trocknen.

Wollenes Zeug schwarz zu färben.

Zu 1 Pfund des wollenen Zeugs nimmt man 1 Loth Galläpfel gestossen, und eine Hand voll Ellenbrocken. Hiemit kocht man das Zeug eine Stunde, dann nimmt man es heraus, und thut in den Kessel 1 Pfund braun Brasilienholz und 4 Loth Vitriol; hiemit kocht man das Zeug wieder eine Stunde, dann nimmt man es heraus und spült es.

Wie man einem Zeug die Farbe giebt, wenn es verschossen ist.

In Roth: Man nimmt 1/2 Loth Zinnober, 4 Loth ächten Fernambuck, 4 Loth Alaun, 2 Maß Eßig, 1 Maß Wasser, läßt es 8 Tage zusammen stehen, dann macht man es kochend heiß, und benetzt die verschossenen Flecke damit, so ist es gut.

In Blau: Man nimmt 2 Loth Ingigo, 4 Loth Alaun, für 3 Pfennige Scheidewasser, 4 Maß Wasser, läßt es 8 Tage zusammen stehen, macht es kochend heiß, und benetzt die verschossenen Flecke damit, so ist es gut.

In Gelb: Man nimmt für 6 Pf. Eßig, für 6 Pf. gestossenen Kurkume, 4 Loth Alaun, läßt es eine Nacht beisammen stehen, und benetzt die Flecke damit.

In Grün: Man nimmt eine Hand voll buchene Asche, kocht eine Lauge davon, und benetzt die Flecke damit.

Altem Sammet seine erste Farbe wieder zu geben.

Man nimmt auf 1/2 Maß Wasser 1 Loth Brasilien, kocht es; dann kocht man Weidenasche in einen Topf besonders, rührt es recht durch, und wenn es gekocht, so läßt man es stehen, und gießt es dann durch ein Tuch in ein Glas.

Ist der Sammet roth, und man will ihn lichtroth haben, so gießt man, wenn das Brasilienholz zu kochen anfängt, ein wenig Weidaschenwasser darein, und wirft ein wenig Salz dazu; hat man keine Weidasche, so nimmt man ungelöschten Kalk.

Ist der Sammet braun, und man will ihn wieder braun haben, so muß man etwas mehr Weidaschenlauge dazu gießen.

Wenn aber rother Sammet braun werden soll,

Bestreicht man ihn nur mit Weidaschenwasser, so wird er schön braun.

Dem schwarzen Sammet wieder zu helfen,

Nimmt man 4 Unzen gute Schwärze, 6 Loth Galläpfel gestossen, 1 Loth Alaun, 2 Loth Vitriol, läßt es zusammen durchkochen und trägt es auf den Sammet.

Dies ganze Verfahren mit dem Sammet muß aber so behutsam als möglich geschehen, sonst dürfte es nicht allemal gerathen.

Weichen Sammet wieder steif zu machen.

Man nimmt 4 Theile Gummi Tragant und 1 Theil Gummi arabikum, stößt jedes besonders, dann vermischt man es untereiander, thut es in eine Schüssel, gießt Wasser darauf, und läßt es 24 Stunden stehen; dann taucht man einen Schwamm darein, und bestreicht den Sammet auf der linken Seite damit, und läßt ihn trocken werden.

Hüte schwarz und glänzend zu machen.

Man nimmt 6 Loth braun Brasilien = oder Moderholz, 6 Loth Galläpfel, 2 Loth Flohsamen, 1 Loth Lorber, 1 Loth Gummi Tragant, 1/2 Seitel Ochsengalle, 1 1/2 Seitel Regenwasser, thut solches alles zusammen in einen Topf, und läßt es einen halben Tag weichen; dann läßt man es bis zur Hälfte einkochen, wieder kalt werden, und 3 bis 4 Tage stehen. Alsdenn nimmt man stumpfe Bürsten, wie ein Finger lang, und in der Rundung wie ein Reichsthaler, tunkt sie in die Farbe, streicht den Hut unten zuerst, allezeit gegen die linke Hand an; wie man die Bürste führt, so wird es, nachdem es trocken, schwarz und glänzend werden; es kann auch mit sammetenen Kissen nach den Haaren gestrichen werden; auch kann man, wenn die Schwärze um etwas verbraucht ist, wieder Regenwasser zugiessen, und wie vorher kochen, so wird sie wieder so gut wie vorher.

Einen ganz bleichen Hut wieder schwarz und glänzend zu machen.

Man nimmt einen neuen Topf, thut darein 3 Maß Brunnenwasser, 1/2 Vierting blau Brasilienholz, 1 Loth Flohsamen, 1 Loth Gummi Tragant, 1 Loth Leinsamen, und läßt alles zusammen bis zur Hälfte einkochen, und wieder etwas verschlagen.

gen. Alsdenn nimmt man einen Schwamm, macht ihn in diesem Wasser ganz naß, und bestreicht den Hut damit, hängt ihn an einen Ort, wo kein Staub darauf fallen kann, und läßt ihn trocken werden, dann bürstet man ihn nach dem Strich, so ist er wieder schwarz und glänzend.

Leinwand blau zu färben.

Auf 2 Pf. Leinen = Zeug nimmt man 8 Loth Brasilienspäne, läßt diese eine Stunde lang kochen, thut alsdenn 2 Loth Grünspan hinein, und rühret es wohl untereinander. Wenn man die Farbe vom Feuer abgenommen hat, legt man die Leinwand hinein, und läßt die Farbe damit kalt werden, alsdenn nimmt man sie heraus, und läßt sie trocknen. Die Farbe wird hierauf wieder siedend heiß gemacht, und wie vorher gebraucht. Man färbt auch Leinenzeug, ohne viele Mühe und Umstände zu haben, mit indianischen Holz blau. Man kocht nämlich eine Brühe von diesem Holz, mengt ein wenig blauen, oder cyprischen Vitriol darunter, und läßt das Zeug ohne weitere Zubereitung darinnen kochen; allein, sobald es nachhero gewaschen wird, so gehet auch die Farbe weg, so, wie gemeiniglich in allen unächten Farben zu geschehen pflegt.

Leinwand oder flachsenes Garn grün zu färben.

Um dieses zu machen, wird dasselbe vorher Limoniengelb gefärbet. Man nimmt nämlich auf 1 Pfund Leinwand oder Garn 2 Pf. Färberscharte, thut dieses getrocknete Kraut in einen Kessel mit 8 Maaß Wasser, und 4 Loth guter Potasche, läßt es eine Stunde lang kochen, nimmt alsdenn das Kraut heraus, thut 2 Quentchen Grünspan, welches man vorher in ein wenig Wasser geweicht hat, in die Brühe, und legt nunmehr die Waare hinein, und läßt sie 1 1/2 Stunde, oder etwas länger darinn liegen, bis sie so stark citronengelb geworden, als man sie verlanget. Hernach kann man mehr Leinwand hinein legen, die man heller haben will, bis endlich die Brühe gar nicht mehr färbet. Endlich wird die Waare ausgespült, und getrocknet. Die auf jetzt gedachte Art gefärbte Leinwand wird, wenn man sie grün haben will, in folgendes Bad gelegt. Man nimmt auf 1 Pfund Waare 8 Loth braunes Brasilienholz oder Späne, und läßt sie in 8 Maaß Wasser anderthalb Stunden kochen, thut alsdann 2 Maaß Grünspan dazu, und läßt es einmal gelinde aufkochen. Hierauf legt man die Leinwand so lange hinein, bis sie grün wird, welches einen Tag, oder länger dauren kann, nachdem man die Farbe stark oder schwach haben will, endlich wird sie ausgespült und getrocknet.

Auf Leinen grasgrün zu setzen.

Man beitzt zuvor dasjenige, was man färben will, wohl in Alaun, und spült es rein ab, nimmt alsdenn Rohrquapsen, kocht diese, thut hernach in die Brühe geriebenen Grünspan, und Fischgalle, läßt die Waare anderthalb Stunden darinn sieden, kühle sie ab, thut ein wenig Salz in die Farbe, läßt es wieder in den Sud kommen, rühret die Farbe auf, thut das Gefärbte hinein, haspelt es auf und nieder, und läßt es abkühlen.

Leinwand rosenfarb zu färben.

Ein Eimer voll rein Wasser, 1 1/2 Pfund Safflor, diesen letzteren in einen Sack gebunden, und eine Nacht eingeweicht. Nun einen Eimer voll scharfer Lauge gemacht, so, daß ein Ey darauf schwimmet, nämlich die Lauge von fester oder harten Holzasche gemacht. Nun wird der Sack mit Safflor in Eßig gewaschen, etwas Lauge darunter gegossen, und das zu Schaum geschlagen. Nun ein Stück Leinwand darinn gewaschen, dann es ausgedrückt, und diese Brühe weggeschüttet. Nun wird wieder auf die obige Weise ein neuer Schaum oder Gescht geschlagen, mit einem andern Stück Leinwand eben so verfahren; dieses wird so lange von neuem wiederholt, als noch Leinwand zu färben ist. Bei einem jeden Stück Leinwand,

oder Cattun (denn auch der kann auf gleiche Art gefärbt werden) wird diese Arbeit 9 bis 10mal verrichtet, dann im Wasser ausgespült an der Luft aufgehangen, aber ja nicht, wo die Sonne darauf scheinen kann. Nun auf der linken Seite mit in Wasser bereiteter Stärke (oder Kraftmehl) wenn es mehr als halb trocken ist, gestärket, dann ganz getrocknet und gegnidet.

Seide braun zu färben.

Die Zimmetfarbe hervorzubringen bereitet man nachdem man die Seide, wie gewöhnlich, gekocht, und alaunt hat, von indianischen brasilischen und gelben Holz ein Bad, davon man jedes besonders gemacht haben muß. Das abgesottene vom gelben Holz ist der Grund des Bades, wozu man den 4ten Theil von der Brasilienbrühe, und den 8ten Theil von indianischen Holz thut. Das Abgesottene aber vom gelben Holze darf man nicht eher machen, bis man es brauchen will, weil dieser Saft in kurzer Zeit verdirbt. Will man aber ja dergleichen verdorbenen Saft noch brauchen, so darf man ihn nur heiß machen, wodurch er fast alle seine Güte wieder bekömmt. Wenn nun dieses Bad bereitet, und von einer gemäßigten Wärme ist, ziehet man die Seide durch; und wenn sich die Farbe durchgängig aufgeleget hat, ringet man sie mit der Hand aus, thut sie auf die Stöcke, und bereitet

ein

ein zweytes Bad. Um nun die verlangte Schattirung zu erhalten, theilt man die verlangte Quantität der drey färbenden Ingredientien, nach der verschiedenen Wirkung, die sie im ersten Bade gehabt haben, ein.

Seide kastanienbraun zu färben.

Man behandelt diese Farbe eben so, wie die vorher angezeigte, ausser daß man eine größere Portion von dem indianischen Holze, welches das Braun giebt, als von dem Brasilienholze dazu nimmt, welches letztere roth färbt, von dem gelben Holz aber, nimmt man nicht mehr, und nicht weniger, indem es von beiden Farben den Grund macht.

Rohe Seide, ohne sie zu kochen, blau zu färben.

Man muß diejenige auslesen, die von Natur sehr weiß ist. Man weicht sie in Wasser, und klopfet sie zweymal, damit das Wasser sie überall durchdringe. Sodenn richtet man sie zu, und machet Stücke, welche man, wie die gekochte Seide, in die Kraxen thut, und sie alsdenn, wie schon bekannt, blau färbet.

Seide grau zu färben.

Die Seidenfärber machen alle Arten des Grau, des Mohrengrau ausgenommen, ohne Alaunbad. Das Kochen und Waschen ist, wie gewöhnlich. Das Bad bestehet aus indianischen und gelben Holze, Orsellie und grünen Vitriol. Das gelbe Holz dienet den Grunde, die Orsellie das Roth, und das indianische Holz das Braune zu geben, und der Vitriol schlägt alle diese Farben nieder, das heißt, er verwandelt das Bad ins Graue, und ziehet, statt des Alaunes, die Farben, und befestiget sie. Die Farbenmischung richtet sich nach den Schattirungen, welche man verlangt. Die Arten der grauen Farbe, welche mehr in das Röthliche fallen, bekommen mehr Orsellie; zu denen hingegen, die mehr in das Graue fallen, nimmt man mehr indianisches, und zu denen, die mehr in das Braune und Grünlichte fallen, eine grössere Quantität Gelbholz. Uiberhaupt muß das indianische Holz sehr sparsam hinzugesetzt werden, weil es im Trocknen noch viel brauner wird, und in diesem Falle gerade das Gegentheil von andern Farben thut.

Es soll z. B. Nußgrau, oder Nußbraun gefärbet werden: so thut man in mittelmäßig heißes Wasser Brühe von Gelbholz, von Orsellie, und ein wenig von indianischen Holze, dreht die Seide in diesem Bade um, nimmt sie, wenn sie

dasselbe

dasselbe genug ausgezogen hat, heraus, und thut aufgelösten Vitriol in das Bad, um die Farben niederzuschlagen. (Anstatt des Vitriols bedienen sich einige des Abspülwassers von schwarzer Seide.) Man taucht aufs neue die Seide ein, und wenn man bemerkt, daß die Farbe sich nicht gleich genug auflegt, und das rohe Stellen bleiben, so ist dies eine Anzeige, daß die graue Farbe nicht genug niedergeschlagen ist; deswegen muß man ihr noch einmal Vitriol geben. Um zu wissen, ob die Farbe genug niedergeschlagen ist, muß man versuchen, ob sich die Seide leicht färbt, wenn man sie einmal auf den Windestock gedrehet hat; geschieht dieß, so ist es ein Beweiß, daß die Farbe noch nicht genug Vitriol hat. Thut man zu viel Vitriol hinein, so verhärtet es die Seide, sie wird scharf, und verliert sogar einen Theil von ihrem Glanze. Wird man diesen letzteren Fehler gewahr, indem man die Seide auf den Windstock drehet, wenn sie aus dem Bade kommt, so verbessert man ihn sofort dadurch, daß man die Seide im Fluße klopfet, welches einen Theil des Vitriols wegnimmt.

Das Mohrengrau macht eine besondere Gattung aus, es wird allaunt, und erhält ein Bad von Strichkraut. Ist die Seide im Strichkrautbade gegründet, so wird die indianische Holzbrühe zugesetzet, die Seide hineingehängt, und endlich

Vitriol hinzugesetzt, damit die Farbe in das Schwärzliche falle.

Zu dem Eisengrau muß das Kochen geschehen (nämlich in Wasser und Seife ungefähr zu 4 Pf. Seide 2 1/2 Pf. Seife; doch muß man vor allen Dingen die Seide von der Seife wohl waschen und reinigen, und sie deswegen ein paarmal in einem Fluße spülen, ehe man sie aus der Kippe färbt. Denn, wenn diese Farbe auf einen weissen Grund kömmt, wird sie viel schöner. Da Stahlgrau mehr zu Strümpfen, als zu anderen Sachen gebraucht wird, so wird die Farbe mehrentheils nach Schattirungen gemacht, indem man zugleich verschiedene Schattirungen färbt. Wenn nämlich die Seide, wie gewöhlich gewaschen und zubereitet ist, macht man ein Bad entweder von Fluß- oder Brunnenwasser, so aber beydes kalt seyn muß. Soll das Bad von Flußwasser seyn, so thut man Brühe von indianischem Holze, welche von Flußwasser gemacht ist, in hinlänglicher Quantität hinein, wenn man nämlich die allerbraunste Schattirung machen will. Man taucht die Seide hinein, wenn sie genug an sich gezogen hat, ringt man sie aus, und drehet sie in Zöpfe. Hierauf nimmt man einen Theil des Bades heraus, und füllet es wieder mit Wasser, um die nachfolgende Schattirung darein zu färben, und so ferner, bis zu den allerhellesten. Kömmt man zu der letzten hellesten, so muß man untersuchen, ob das Bad nicht zu viel Vitriol hat, welches man

an

an dem röthlichen Schimmer gewahr wird, den die Farbe annimmt. In solchem Falle muß man einen Theil des Bades ausgiessen, und statt dessen Wasser hinein thun. Soll hingegen das Bad von Brunnenwasser seyn, so nimmt man von der mit Brunnenwasser gemachten Brühe von indianischen Holze, thut davon in das Bad, und ziehet die Schattirungen, welche mehr in das Braune fallen sollen zuerst durch. Wenn sie genug Farbe angenommen haben, nimmt man sie heraus, und ziehet die folgenden Schattirungen durch, ohne vom Bade etwas auszugiessen, weil es stärker ausgezogen, und folglich viel heller ist, und weniger Farbe hat, als das vom Flußwasser gemachte Bad. Wenn alle Schattirungen gemacht sind, schlägt man sie mit Vitriol nieder.

Sind die Farben zu stark und braun geworden, so schwächt man sie durch gestossenen und gesiebten Weinstein, auf den man siedend Wasser gießt, das Klare dieses Wassers abgießt, und die gefärbte Seide durchzieht. Wenn die Seide von der überflüssigen Farbe befreyt ist, muß man sie im Fluße einmal ausklopfen, und hernach durch heisses Wasser, ohne einigen Zusatz, ziehen. Hiedurch bekömmt sie einen Theil ihrer Farbe wieder, die sie durch den Weinstein verloren hatte. Weil es fast gemeiniglich geschieht, daß der Weinstein einen Theil der Farbe wegfrißt, so muß man ein neues Bad machen, um das Fehlende wieder zu ersetzen, und alsdenn, wie gewöhnlich mit

Vitriol niederschlagen. Wenn es eine alaunte Farbe ist, so ist es nicht nöthig, die Seide, nachdem sie geklopft ist, durch heißes Wasser zu ziehen, sondern man thut sie sogleich wieder in das Alaunbad, und giebt ihr das zur Wiederherstellung nöthige; das Brühen mit heißem Wasser aber ist allemal nützlich, um das Scharfe, welches der Weinstein der Seide gibt, wegzunehmen; anstatt des Weinsteins kann man auch Limoniensäure nehmen.

Das Stahlgrau ist zu vermindern, wenn die Seide zu dunkeln ist, muß man dieselbe in Schwefeldampf hängen, sie hernach entschwefeln, indem man sie zweymal im Fluße klopft, und sie hernach auf vorerwähnte Art durch ein Bad ziehen. Diese Art das Stahlgrau zu vermindern, ist der mit Weinstein und Limoniensaft vorzuziehen, weil diese Ingredienzien ihr einen Grund geben, welcher selbst in einer Seifkochung, nicht ganz wieder vergeht, und mithin die Farbe verdirbt, da hingegen der Schwefel die Seide fast weiß macht, indem er die indianische Holzfarbe wegfrißt.

Wollen Garn Leibfarbe zu färben.

Nimm 2 Loth Alaun und Wasser, und lege das wollne Garn hinein, siede es 2 Stunden stets untereinander, hernach spüle es in rein Wasser ab, damit die Schärfe des Alauns herauskomme, hänge es auf eine Stange, und laß es etwas abkühlen, leere während der Zeit den Kessel, und mache einen neuen Sud oder Brühe; thue nämlich in ein Säcklein 2, oder 2 1/2 Loth Fernambuck, laß ihn nicht länger, denn eine gute Viertelstunde sieden, alsdenn thue die Späne davon, darauf nimm 1 1/2 Loth klein gestossenen Salmiac, thue es in die Farbe, rühre es fein um, bis er zergangen ist. Darnach färbe bis 10 Loth wollen Garn daraus, so wird es bald anfallen, alsdenn spüle es im Wasser aus, und laß es trocknen.

Silbergrau zu färben.

Um ein halbes Pfund Wollen, oder leinen Garn zu färben, nimmt man 1/2 Loth Gallus, und 1/2 Loth Weinstein, und gehörig viel Wasser, kocht das Garn in selbigem eine halbe Stunde, thut es alsdann heraus, und wirft zu obigen 1 Loth gutes Kupferwasser, alsdenn, nachdem das Kupferwasser wohl zergangen, und die Mischung oft umgerührt worden, läßt man das Garn in selbigen noch eine Viertelstunde sieden, alsdenn

nimmt man es heraus, und wäscht es in warmer Seifenlauge, so ist es fertig. Soll es dunkler werden, nimmt man mehr Kupferwasser.

VI. Abschnitt.

Vom Ausmachen der Flecke von Wachs, Wagenschmier, Oel, Wein u. s. w. aus allerley Zeug.

Es ist sehr unangenehm, wenn durch Schmutzflecke ein Stück Zeug verdorben wird, und oft wäre es ein grosser Schade, wenn man keine Mittel hätte, dieselben wieder herauszubringen. Ich will daher auch einige Regeln über diesen Artikel ertheilen, und besonders die folgenden 4 ersten Arten von Fleckkugeln empfehlen, sich dieselben anzuschaffen, um selbe gleich benutzen zu können, sobald sich ein Fleck einfinden sollte, weil es weit leichter ist, einen frischen Fleck herauszubringen, als wenn man erst nach langer Zeit ihn herausmachen will. Diese Kugeln können nach eines jeden Belieben vergrössert, oder verringert werden, doch muß man sich nach vorgeschriebener Proportion genau richten.

Fleck-Kugeln.

Mit diesen Kugeln können alle Fett- und andere dergleichen Flecke aus allerley Zeug ausgemacht werden.

Nehmt 4 Theile weißen Töpfersthon, und den fünften Theil spanische Kreide, stoßt solches zusammen recht klar, thut dazu Spiritus vini, Spiritus nitri, ein wenig Terpentinöl, und ein wenig Ochsengalle, vermenget solches untereinander, und machet Kugeln daraus. Wo die Flecken nicht zu schlimm, kann man solche nur trocken damit ausreiben; sind solche aber sehr eingefressen, muß der Flecken naß gemacht werden, und von dieser Kugel ganz klar darauf geschabt, und also eingerieben werden. Hierauf muß man es an der Sonne, oder an warmen Ofen trocken werden lassen, und dann ausreiben.

Die braune Fleckkugel.

Mit dieser kann man aus allen halbseidenen, zeugenen und tüchernen Kleidern, von allen Arten von Farben, Wein, Limonien, Kalk, Tinten, auch alle gelbe verschossene Flecke, sie mögen herrühren, wovon sie wollen, rein und sauber ausmachen; sie wird auf folgende Art gemacht:

Man nimmt 4 Loth venezianische Seife, schabt sie dünne, arbeitet sie in der Hand wohl durch,

wie ein Teig, wenn man sie zuvor mit frischen Wasser ein wenig angefeuchtet, dazu nimmt man eine gute Messerspitzvoll feingeriebenen schlechten Vitriol oder Kupferwasser, und eben so viel geriebenen rothen Bolus, auch einer kleinen Linse groß Kienruß, diese Spezies werden nebst 10 bis 15 Tropfen Spiritus Salis armoniaci, der vom Kalk abgezogen ist, unter die Seife gemischt, und hievon werden alsdenn Kugeln gemacht, welche man trocknen läßt, so wird sie zum Gebrauch fertig. Sie verderben niemals, daher kann man sie lange Zeit aufbewahren. Wenn man nun Flecke damit ausmachen will, die entweder kurze Zeit, oder aber ein Jahr oder drüber, in den Kleidern gewesen sind, so befeuchtet man den Fleck mit frischem Wasser, dann nimmt man die Kugel, reibt ein wenig darauf, läßt es trocknen, wäscht es hernach mit frischem Wasser davon ab, continuirt 2 oder 3mal damit, und wäscht es hernach mit einem weißen leinenen Tuch nach dem Strich ab, so ist es von dem Flecke gereinigt, und bekommt seine ordentliche Farbe wieder.

Allgemeines Fleckwasser.

Man nimmt 2 Pfund Brunnenwasser, thut Potasche einer Wallnuß groß hinein, und schneidet eine Limonie in kleine Stücken. Dieses miteinander wohl geschüttelt und vermischt, muß 24

Stunden in der Sonne stehen, alsdenn muß man es durch feine Leinwand durchseigen, und das klare Wasser zum Gebrauch aufheben. Wenn vermittelst desselben der Fleck weggebracht ist, soll man die Stelle mit gemeinen Wasser auswaschen.

Die grüne Fleckkugel.

Mit dieser kann man aus halbseidenen, zeugenen und tuchenen Kleidern von allerley Farben, alle Flecke von Pech, Wachs, Oel, oder Oelfarben, Fett, Schmutz und Staub wegbringen.

Man nimmt 4 Loth venezianische Seife, schabt sie klein, arbeitet sie in der Hand wie die erstere, hiezu thut man eine Messerspitze voll gestossenen Grünspan und eben so viel Cremor Tartari, 15 bis 20 Tropfen faulen oder distillirten Limoniensaft, mengt die Spezies recht untereinander, macht davon nach Belieben eine oder mehrere Kugeln, und läßt sie trocknen, so sind sie fertig, und man kann sie aufheben. Die oben benannten Flecke macht man mit frischen Wasser naß, und bereibt sie mit der Kugel, so weit der Fleck geht, thut noch etwas Wasser darauf, und reibt sie sachte zwischen den Fingern, wäscht sie alsdenn rein aus, wiederholet solches 1 oder 2mal, und wischt mit einem weißen leinenen Tuche nach, so gehn die Flecke heraus; sollte es aber ein alter oder harter

Fleck seyn, der auf der andern Seite durchgeht, und wieder etwas zum Vorschein kommen möchte, so braucht man es noch einmal, so geht er völlig hinweg.

Die weiße Fleckkugel.

Mit dieser kann man aus allen Sorten seidenem Zeuge, wie auch aus seidenen Strümpfen alle Arten von Fettflecken, Oel- Wachs- Schmutz- und Staubflecken trocken ausmachen.

Man nimmt 2 Loth Terra sigillata, die mit Buchstaben bezeichnet ist, 2 Loth fein gestossenen weißen römischen Bolus, etwas starken Spiritus vini gießt man hinzu, und mischt es untereinander, und macht einen Teig davon, hieraus macht man alsdenn Kugeln, und läßt sie trocknen, von dieser Kugel reibt oder schabt man etwas auf den Fleck, und fährt über denselben hin und her mit einem heißen Eisen oder Löffel, worinn glühende Kohlen sind, läßt dieses Pulver ein wenig darauf liegen, bis es wieder kalt wird, reibt alsdenn den Ort, bürstet ihn mit einer Bürste rein aus, und wenn der Fleck nicht wieder heraus geht, wiederholt man es 2 bis 3mal, so wird der Fleck ohne Schaden herausgehen.

Wachsflecke aus allerhand färbigem Sammet zu bringen.

Man schmieret die Wachsflecken mit weisser Seife, und legt oder hängt den Sammet mit dem Flecke an die Sonne, so lange, bis das Wachs von der Hitze weich wird, dann wäscht man es mit Wasser, so gehen die Flecke wieder heraus. Auch kann man es auf folgende Art machen: man nimmt feines Roggenbrod oder Semmel, welche recht hart ist, schneidet sie durch, und legt sie auf den Rost, schabt alsdenn allen Unrath und Asche wieder davon ab, und reibt die Wachsflecke so warm und so lange, aber recht sachte, bis man von dem Flecke nichts mehr bemerkt; man kann aus allerley färbigem Sammet solche Flecke heraus bringen, ausgenommen karmoisinrothen Sammet, aus welchem die Flecke am schwerесten herauszubringen sind. Man verfährt auf folgende Art hierbey: man legt den mit Wachs befleckten Sammet auf eine Tafel, und verdeckt die Flecke mit einem feinen leinenen Tuche, welches zuvor in Flußwasser naß gemacht worden, hernach setzt man eine Platte, in welcher ein mittelmäßig heißes Platteisen ist, auf das naßgemachte Tuch, so gehen die Wachsflecke heraus, und ziehen sich in das Tuch.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Fettflecke aus allerhand Sammet zu machen.

Man nimmt eine Hand voll reinen Sand, macht ihn heiß, thut ihn in ein Stückchen feines Nesseltuch, und fährt damit über den Sammet, so geht der Fleck heraus.

Alle andere Schmutzflecken aus Sammet zu machen.

Man nimmt Terpentingeist, schüttet davon etwas auf ein weisses Tuch, und reibt den Fleck so lange damit nach dem Strich des Sammets, bis der Schmutzfleck heraus ist.

Fett= Ther= Thran= und Oelflecke aus Seiden- oder Wollenzeug zu machen.

Man schmiert das Gelbe von einem Ey auf die Flecke, wie Seife, und wäscht es alsdenn mit lauwarmen Wasser aus.

Wagenschmier= und Schuhwachsflecke aus seidenen Kleidern zu machen.

Man nimmt einige Tropfen Terpentinöl auf ein weisses Tuch, und bestreicht den Ort, wo der Fleck ist, so lange damit, bis keine Unreinigkeit mehr davon geht, dann nimmt man weissen, fein

pul=

Bayerische Staatsbibliothek München

pulverisirten Bolus, und streut davon wie ein Messerrücken dick auf den Fleck, legt hernach weisses Fließpapier darüber, und fährt mit einer warmen Platte darauf hin und wieder, wenn dieses geschehen, so reibt man mit einem gerösteten Schnitt Brod das Pulver sauber hinweg. Wenn der Fleck noch nicht vollkommen weg seyn sollte, so wiederholt man es noch einmal. Mit diesem Pulver kann man auf eben gesagte Art alle Fettflecken aus den seidenen Kleidern machen.

Weinflecken aus allerley Seidenzeugen zu machen.

Man nimmt das Kleid oder Zeug, und macht die Flecke mit fliessendem Wasser naß, und läßt es in der Luft, aber ja nicht von der Sonne trocknen, so wird es wieder so rein und schön, wie zuvor.

Obstflecke aus Atlas oder andern Zeug zu machen.

Man nimmt Knochen von Hammelfüssen, brennt sie im Feuer gut aus, stoßt sie hierauf zu Pulver; dann legt man von diesem Pulver auf beyde Seiten des Zeugs, wo der Fleck ist, läßt es eine Nacht so liegen, so wird dieses Pulver den ganzen Fleck an sich ziehen. Wenn der Fleck aber

auf einmal nicht ganz weggeht, so muß man dieses zum andernmal wiederholen, und wenns nöthig ist, zum drittenmal, allein der Fleck muß nicht zu alt seyn, auch muß man das Pulver nicht weiter legen, als der Fleck geht.

Stockflecke, Wein= oder Obstflecke aus Seiden= oder Leinenzeuge zu machen.

Zerschneide ein Stück Seife, und koche sie, dasjenige, was sich beim Kochen lang zieht, schmiere auf die Flecke, dann thue etwas kleingeriebene Potasche darauf, breite das Zeug auf einen langen grünen Grasfleck, und laß es 24 Stunden liegen; wenn es trocken ist, besprenge es mit Wasser, und wasche es, so gehn die Flecke heraus. In einer Bleichwäsche gehn auch die Obst= und Weinflecke heraus.

Stockflecke aus weisser Wäsche zu machen auf andere Art.

Mann nimm für 1 Gr. Sal armoniac, thut dazu 2 Hände voll gemeines Salz, und stößt es zu einem Pulver, thut es hernach in einen neuen Topf, und thut bei 2 Maaß Flußwasser darauf, dann läßt man es eine halbe Stunde beim Feuer kochen. Man breitet alsdenn die Wäsche auf einen trockenen Grasboden aus, benetzt die Flecke

mit diesem Wasser, und läßt es in der Sonne trocknen, wiederholet solches noch einigemal, so werden die Flecke vollkommen heraus gehen.

Tintenflecke aus Seidenzeugen zu machen.

Man nimmt starken Weineßig und warme Asche, thut dieses auf den Fleck, oder reibt ihn damit, hernach wäscht man ihn mit Seifenwasser aus, so geht der Fleck heraus, und hiemit lassen sich auch andere Flecke wegbringen.

Tinten- und Eisenflecke aus weisser Wäsche zu machen.

Man macht den Fleck mit Wasser naß, und hält ihn an eine heisse zinnerne Theekanne, in welcher kochendes Wasser ist, nimmt für 1 Gr. Sauerkleesalz, tunkt mit dem Finger in dieses Salz, und reibt den Fleck damit, so geht der Fleck heraus. Ist der Fleck noch frisch, so macht man denselben mit Wasser naß, reibt etwas vom Sauerkleesalz darauf, reibt den Fleck damit durch die Hand, und wäscht es hurtig aus. Ist er aber schon lange in der Wäsche, so zerreibt das Kleesalz gleich das Zeug.

Rothe Weinflecken aus Servietten und Tischzeug zu machen.

Wenn Tischzeug mit rothen Wein begossen worden, so nimmt man gleich reinen Kornbrandwein, und wäscht die Flecke darin aus, alsdenn wäscht man es gleich mit Wasser und Seife nach, und spült es in Wasser rein, so gehn die Flecke heraus. Man kann diese Flecke auch auf folgende Art herausbringen: man nimmt gute Milch, doch muß man versichert seyn, daß kein Wasser darunter ist, macht sie warm, aber nicht kochend und läßt den Fleck 1 oder 2 Nächte hindurch in der darauf gegossenen warmen Milch liegen, alsdenn zündet man Schwefel an, und hält ihn unter den nassen Fleck, wäscht den Fleck und läßt ihn trocken werden, so ist derselbe auch heraus. Kann man dieses gleich bei einem frischen Fleck thun, so ist es desto leichter und besser, zuweilen aber, wenn derselbe nicht weichen will, muß man es mit der warmen Milch wiederholen, denn ein Weinfleck hält fester als ein anderer Fleck.

Regenflecke aus neuen Kleidern zu machen.

Nimm aus der Apotheke für 3 Pf. Oleum tertari deliquium und 1/2 Seitel Regenwasser, thue solches zusammen in ein Glas und schüttle es wohl durcheinander, laß es hernach eine halbe Stun-

de

de stehen, so ist es fertig. Mit diesem Regenwasser bestreiche die Regenflecke sauber, alsdann streiche es mit einem weissen leinenen Tuche nach dem Glanze nieder, und plätte es mit einer warmen Plätte nieder, so bekommen die Kleider ihren Glanz wie zuvor.

Weinflecke aus allerhand färbigem Tuche zu machen.

Man nimmt für 4 Pf. weissen präparirten Weinstein, kocht ihn mit ein wenig Wasser, benetzt hiemit die Flecke, so gehn sie hinweg.

Schwarzblaue Flecke aus Tuch oder Scharlach zu bringen.

Man macht die Flecken naß mit kalten Wasser, nimmt 2 bis 3 Tropfen Weinessig, thut etwas Citronensaft darunter, benetzt die Flecken damit, und reibt sie mit derselben Sorte von Zeug wieder trocken, so gehn die Flecken hinweg. Spiritus Armoniaci ist auch gut, blaue Flecke aus grünem Zeug auszumachen, desgleichen auch aus Tuch.

Sauerkleesalz zu machen.

Nimm eine gute Schürze voll Saueramper, stosse selbigen recht klein, wie Kohl, thue ihn in

ein reines Tuch, und bringe es in einen messingenen Kessel, thue dazu 2 gute Hände voll Salz, laß es eine Viertelstunde auf Kohlfeuer langsam kochen, dann sieht man auf den Boden einen grauen Sand Man klärt das dünne davon ab, nimmt den Sand heraus, und trocknet ihn auf Papier in der Sonne, so ist es fertig.

Blaue Flecken von verschiedenen Säften hervorgebracht, aus grünen Tüchern, oder seidenen Zeugen zu bringen.

Man nimmt Salmiacgeist (Spiritus salis amoniaci) welcher vorhero mit gleichviel Wasser zu vermischen ist, und befeuchtet damit die verfleckte Stellen. Es läßt sich gedachten Zeugen auch durch folgendes Wasser die verlohrne Farbe wieder geben. Man löset in einer Maaß Brunnenwasser 1/2 Loth Potasche auf, und benetzet mit diesem durchgeseiheten Wasser den Flecken. Wenn die Auflösung trocken geworden, benetzet man ihn nochmals, und wäschet sodann alles mit gemeinem Wasser aus.

Wachsflecke aus Sammet zu machen.

Man nimmt klaren Sand, läßt selbigen sehr heiß werden, und thut ihn in ein klein fein Tüchelgen, reibt alsdenn den Fleck statt einer Bürste damit.

Fett=

Fettflecke aus seidenen Zeug zu machen.

Nehmt Marienglas, legt es auf Kohlen, daß es weiß brennet, stosset es alsdenn in einem Mörser zu Pulver, dieß Pulver auf der unrechten Seite des Zeuges auf den Fleck gestreuet, zwischen 2 Makulaturpapier gelegt, ein heißes Bügeleisen darauf gesetzt, so ziehet es den Fleck heraus.

Firniß Oelfarben, und andere dergleichen klebrichte Materien aus seidenen Zeugen zu machen.

Dieses geschieht, wenn man die befleckten Stellen, vermittelst eines leinenen Tuches etlichemal mit Terpentinöl überstreicht. Der Geruch ist zwar unangenehm, er vergeht aber geschwind und gänzlich wieder. Man kann auch den Flecken mit Baumöl, Spicköl, oder ungesalzener Butter bestreichen, und hernach mit weissem Flanell zwischen zwey Fingern abreiben. Dadurch wird aus dem vorigen ein Fettflecken, der mit Thon, Löschpapier, gemeiner oder venetianischer Kreide auf die bekannte Art wegzubringen ist.

Kaffeeflecke aus Kleidern zu machen.

Man nimmt frisches Wasser, thut eine Handvoll Salz darein, rührt es wohl durcheinander, und wäscht die befleckten Stellen damit.

Tintenflecke aus Tüchern und wollenen Zeugen zu machen.

Um dieses zu bewirken, nimmt man die Hälfte von einem frischen Ey, mischet einige Tropfen Vitriolgeist darunter, wascht den Fleck damit aus, und reibt es hernach mit einem weißen Tuche nach dem Striche, bis es fast trocken ist. Alsdann läßt man es von selbsten trocken werden.

Tintenflecke aus allerhand Zeugen zu machen.

Nimm ungefähr 6 bis 7 Fingerhüte voll frisches Wasser, laß 8 bis 9 Tropfen Spiritus Vitrioli hineinfallen, alsdenn den Flecken damit gewaschen; man muß auch etwas frisches Wasser dabei zur Hand haben, denn so oft es mit dem gemischten Wasser gewaschen wird, sobald muß es auch in das frische Wasser getaucht werden, so geht der Fleck hinweg.

Eisenflecke aus leinen und baumwollnen Zeug zu machen auf andere Art.

Die Eisenflecke lassen sich durch Limoniensaft folgendermassen herausbringen. Man füllet eine zinnerne Schüssel mit Wasser an, setzt sie auf ein Kohlenfeuer, leget einen etwas platten zinnernen Teller darauf, so, daß das Wasser in der Schüssel bis an den Teller gehe, und läßt das Wasser also aufsieden, bis es wallet; alsdenn nimmt man eine Limonie, drückt den Saft auf den Eisenfleck, daß er recht damit angenetzt werde, und fährt mit dem Fleck eine Weile auf dem Teller herum, ehe der Limoniensaft darauf ganz eintrocknet. Man kann auch den Fleck mit Sauerampf benetzen, und damit auf dem heißen Teller herumfahren. Nachher muß man die Wäsche unverzüglich in warmen Wasser auswaschen. Sonst thut hier der Saft von unreifen Weintrauben eben das, was Limoniensaft wirket.

Flecken von Kirschen, Maulbeeren und von Weineßig, Wein, aus Leinwand, Tuch und Seide zu machen.

Man erhält diese Absicht entweder durch eine stärkere Säure, welche die schwächere überwindet, oder durch Laugensalze. Nach der ersten Methode hält

hält man den Fleck über den Dampf eines angezündeten Schwefelfadens, und wiederholt dieß etlichemal, bis der Flecken verschwindet. Nichts ist aber besser, als etliche Tropfen Salmiacgeist, welcher ohne Feuer bereitet worden, und in allen Apotheken zu haben ist. Man bringet ihn, vermittelst eines darein getauchten hölzernen Stäbchens, auf den Flecken, der aber, wenn die Farbe nicht ächt ist, gewiß einen andern auf seine Stelle läßt.

Flecken aus schwarzen Tuch zu machen.

Nimm Spiritus vini, oder recht starken Brantwein, thu darein klein geschabte spanische Kreide, und ein wenig Ochsengalle, und reibet mit diesen den Fleck aus.

Wein = Schweiß = und Bierflecke aus rothen Tuch zu machen.

Solches geschieht einig und allein mit Limonziensaft.

VII. Abschnitt.

Von der Verfertigung der Betten, Federreissen und Schleissen.

Das Federreissen oder Schleissen ist eine Arbeit, welche gemeiniglich den Winter über zür Abendzeit, wenn die Mägde ihre andere Arbeit verrichtet haben, sich vornehmen läßt; da denn die Federn, wenn dieselben beim Rupfen der Gänse nicht bereits nach ihren Gattungen besonders gethan worden, nunmehr erst sortiret, die Flaumfedern ausgelesen, die Mittelfedern aber, und das Grobe gut geschliessen, das ist: das Weiche an denselben von ihren Kielen abgerissen, und jede Sorte absonderlich in Säcke, oder Betten gesteckt wird. Die Kiele von den gerissenen Federn werden meistentheils in die Fahrwege, durchaus aber nicht in die Miststätte geworfen, oder von armen Leuten verlanget, welche sich Kielbetten davon machen. Die geringsten, oder die schadhaft gewordenen, und zum Schleissen nicht dienlichen Federn, pflegt man zu hacken, und das Weiche also an den Kielen zu lassen, und dergestalt in die Betten zu füllen. Um die Federn bequem zu reissen, und zu reinigen, kann man eine grosse mit einem Deckel versehene Kiste machen lassen, welche in 11 Fächer

abge-

abgetheilt ist, von welcher sich 4 kleinere an jeder Seite, an jedem Ende ebenfalls ein kleines, und in der Mitte ein größeres befinden. Bei dieser Kiste haben 10 Personen Platz, deren jede ihre Federn aus ihrem Fache nimmt, und alle die gerissenen Federn in das große Fach werfen, oder umgekehrt. Hiedurch zeiget sich der Fleiß eines jeden insbesondere. Bei dem Herausnehmen der ungerissenen Federn aber muß man dahin sehen, daß keine unter die gerissenen kommen.

Wie man Betteinlette zuschneidet, und wie viel Federn darein gehören.

Zu einem einschläfern Deckbette von Federleinwand, welche anderthalb Ellen breit ist, gehören 9 1/4 kurze oder sächsische Ellen, diese theilt man in 3 Theile; einen Theil schneidet man ab, die andern beiden Theile legt man gegen einander, daß es oben zu bleibt; das eine Blatt schlägt man zusammen, macht oben eine Naht und nähet es an die Breite mit einer Stepnaht, die hernach noch übergeschlagen und genähet wird. Unten macht man auch eine Steppnath, man läßt aber eine zwey Hände breite Oeffnung, welche man umsäumt, und wenn die Federn hineingesteckt sind, zunäht, und mit rother Seide kreuzweiß übersticht. Zu zwey Kofkissen von demselben Zeuge gehören 6 Ellen; sie werden auf dieselbe Weise genähet. Zu einem Genickkissen gehört 1 1/2 Elle

und wird zusammengeschlagen. Ferner gehören zu einem einschläfern Bette zwey Pfühle und zwey Unterbetten. Zu einem Unterbette gehören 12 Ellen feiner, anderthalb Elle breiter Zwillich, man nähet es wie das Deckbette; der Zwillich muß aber ja so geschnitten werden, daß die Streifen genau passen. Zu einem Kopfkissen gehören 4 Ellen, und zu einem Fußkissen 2 Ellen. Wenn die Betteinletten genähet und gerollt sind, so kehrt man dieselben um, und streicht sie Strich vor Strich mit einem weißen Wachslichte, welches immer ein wenig gewärmt werden muß, alsdenn wendet man die Einlette wieder um, und steckt die Federn hinein. Zu Deckbette nimmt man 6 bis 7 Pf. Flaumen, welche mit 1 Pf. recht gut gerissenen Federn vermengt werden müssen, damit die Flaumen sich recht auflockern. Wer dünne Betten lieber hat, dem sind in einem Deckbette 6 Pf. Flaumen genug. In ein Kopfkissen gehören 3 Pf. Flaumen, welche ebenfalls mit einer Handvoll Federn aufgelockert werden. In ein Genickkissen nimmt man 1 Pf. Flaumen; in ein Unterbette 10 bis 12 Pf. Federn, und in einem Pfühl 4 bis 5 Pf. Federn. Wenn die Flaumen eingesteckt, und die Betten zugenähet sind, muß man sie wohl 4 Wochen hintereinander täglich in die Sonne legen und ausklopfen, weil sonst die neuen Federn einen sehr widrigen Geruch haben, und die Flaumen sehr stauben.

Zu einem zweyschläfern Deckbette von Parchent oder Federleinwand, welche anderthalb Ellen breit ist, gehören 12 1/2 Ellen; zu 4 Kopfkissen 12 Ellen, nämlich zu jedem 3 Ellen; zu Brustkissen 1 1/2 Elle; zu 2 Kopfpfühlen 10 Ellen, nämlich zu jedem 5 Ellen; zu zwey Unterbetten 32 Ellen, also zu jedem Unterbette 16 Ellen, so werden die Unterbetten vollkommen lang; man kann aber auch zu jedem Stück nur 14 bis 15 Ellen nehmen. Da zweyschläferne Betten zwey ganze Breiten werden, so schneidet man die 14 Ellen nur einmal durch, kippt die Blätter zusammen, und nähet sie gegeneinander. In das Deckbette gehören 9 bis 10 Pf. Flaumen, man kann auch etwas Federn zum Auflockern darunter nehmen; in jedes Kopfkissen 3 Pf. Flaumen; in das Brustkissen 1 Pf. Flaumen; in jedem Kopfpfühl 6 Pf. Federn, oder 4 Pf. Flaumen und etwas Federn zum Auflockern; zu jedem Unterbette kann man 20 Pf. Federn nehmen, will man sie aber nicht so dick haben, so nimmt man zu jedem nur 16 Pf. Federn. In die Fußpfühle, die von 4 Ellen gemacht werden, kommen in jedem 4 Pf. Federn. Wenn ein zweyschläfern Bette vollkommen seyn soll, so gehören dazu 1 Deckbette, 4 Kopfkissen, 2 Kopfpfühle, 2 Fußpfühle, 2 Unterbetten, und eine Madratze, welche letztere von 16 Ellen Leinwand gemacht, und 10 Pf. gesottenen und gut ausgeklopften Pferdehaaren gestopft wird; zu einer einschläfern Madratze sind 12 Ellen Lein-

Leinwand, und 8 Pf. Pferdehaare hinreichend. Zu einer Matratze kann man graue Leinwand, aus welcher die Schlichte gewaschen, auch 6/4 breiten Drell nehmen. Bei dem Stopfen der Betten pflegt man es so zu machen, daß man die Einletten halb voll und fest stopft, und sie hernach von einander schüttelt, welches die rechte Masse der Federn oder Flaumen zu seyn pflegt.

Wie man alte Betten, wie neu zurecht machen kann.

Alte Betten, worauf Kranke geschlafen, kann man auf folgende Art, wie neu zurecht machen: man nimmt die Pflaumen und Federn aus den Betten, und thut sie in leinene Beutel, die Pflaumen besonders, und die Federn auch besonders. Die Einlette wäscht man mit Seife recht rein aus, und legt sie auf die Bleiche, daß alle Flecke herausgehen. Dann läßt man in einem grossen Waschkessel geschabte Seife und Wasser aufkochen, thut die Beutel mit den Flaumen und Federn darein, und läßt sie eine Stunde kochen, alsdann nimmt man sie heraus, schüttet sie in Kraxen, wieder jede besonders, und gießt wohl dreymal frisches Brunnenwasser darauf. Wenn etliche Beutel mit Federn und Flaumen im Kessel gewesen, so wird wieder reines Wasser und Seife hineingegossen. Wenn nun alle Federn und Flaumen gekocht und ge-

gespült sind, so werden sie wieder besonders auf einen rein abgekehrten Boden hingelegt, und wenn sie anfangen trocken zu werden, täglich aufgeschüttelt. Wenn sie trocken sind, wenn sie alle aufgepflückt, und dann wieder in die Einlette gesteckt, täglich auf Tische in die Sonne gelegt, gut aufgeklopft, bis sie recht trocken sind; dann sind die Betten wieder wie neu. Wenn man Betten hat, worinn die Federn klümprig geworden; so zieht man sie aus den Einletten heraus, setzt einen Waschkessel auf Kohlfeuer, thut die Federn in den Kessel, und rührt sie mit einem Stocke beständig um, bis sie recht heiß werden; alsdann siebt man dieselben in einem dichten Siebe, damit die Unreinigkeiten durchfalien; die reinen Federn nimmt man alsdenn oben ab, und steckt sie wieder in die Einlette; man legt sie alsdenn in die heisse Sonne, und klopft sie auf, so sind die Betten wieder gut. Auch kann man Madratzen, auf welchen Kranke gelegen, oder welche stockig geworden, wieder zurecht machen, da man denn die Pferdehaare in einen Kessel mit warmen Wasser thut, sie mit einem Stocke fleißig umrühret, eine halbe Stunde kochen läßt, mit reinem heissen Wasser nachspült, sie auf Linien hängt, oder auf Tischen trocknet, doch muß es recht heißes Wetter seyn; wenn sie trocken sind, werden sie aufgezupft, und wieder in die Leinwand oder Drell, welcher zuvor rein ausgewaschen und gebleicht, hinein gestopft, und mit Flocken durchgenähet oder niedergesteppt, so sind sie wieder recht gut.

Von

Von Betten überhaupt.

Es werden die Federbetten mit Federn von allerley Geflügel, als Rebhüner, Haushüner, Enten, und dergleichen, welche die geringsten, am gewöhnlichsten aber von Gänsen gefüllet und ausgestopfet, nachdem diese nun zuvörderst entweder geschlossen, oder am Kiel gelassen, und mit selbigem einigemal entzwey gehackt worden: zuweilen pflegt man auch einige mit Flaum- ja gar mit Schwannen-Federn, oder Eiderdunen auszustopfen, welche sehr leicht sind, und sich immer locker halten. Ein Federbette, welches 50 Pfund Federn erfodert, enthält den Ertrag von wenigstens 200 Gänsen. Man will bemerkt haben, daß sich Enten- und Gänse-Federn, wenn man solche in Betten zusammenthue, nicht wohl bei einander konserviren, sondern die eine Art der andern zum Verderben gereiche; daher thut man am besten, eine jede Sorte für sich allein zu lassen, die Gänsefedern in Unterbetten und Pfühle, die Entenfedern hingegen in Oberdecken und Kopfkissen zu stopfen; dadurch wird eine jede Sorte am sichersten erhalten. Was die wirthschaftliche Einrichtung der Federbetten betrift, so hat, weil dieselbe einmal zum höchstnöthigen und unentbehrlichen Stück einer Haushaltung geworden, jede Hausmutter auf selbige fleißig zu sehen, und insonderheit zu besorgen, daß alles dazu Gehörige, sowohl bei Verfertigung derselben, als auch bei dem

Nutzen und Gebrauch behutsam in Acht genommen werde. Nachdem aber die Erfahrung gelehret, daß die zartesten Federn, oder der Flaum, wenn auch die Indelte noch so dicht, durch das öftere Schütteln der Betten hindurch kriechen, und davon fliegen: so pflegt man insgemein kurz vorher, ehe das Stopfen der Federbetten vorgenommen wird, die inwendige Seite des Bett-Indelts mit etwas weicher Seife zu überstreichen, daß die Federn daran hangen, und darinn bleiben. Andere nehmen zwar an dessen Stelle Wachs mit Terpentin vermischt; weil aber diese Materie, wenn sie vor sich erwärmet, oder an die Sonne zu liegen kommt, leicht durchdringet, und auf der äußern Seite hin und wieder garstige Flecke macht, so wird solche Art nicht sehr gebrauchet. Folgende hingegen, welche man einen Bettstrich nennen könnte, ist in diesem Stücke weit zuträglicher. Man kocht nämlich über einem gelinden Feuer im Wasser, darinn einige Zeit Wermuth eingeweicht gelegen, einen Theil Wachs, Terpentin und Mehl, rühret solches fleißig untereinander um, daß es sich nicht anlege, da es sodann warm über des Indelts inwendige Seite gestrichen werden muß, worauf, ehe es an der Sonne ganz trocken und hart geworden, die Federn hinein zu stopfen; allein, es wird davon der Indelt ein wenig steif; die Betten, zumal wenn sie groß oder derb mit Federn angefüllt sind, lassen sich nicht so bequem traktiren, und man liegt auch etwas hart auf denselben

selben; wiewohl wegen dieser Ursachen überhaupt, das erstemal die Betten nicht gar so übrig voll gestopft werden sollen. Die Fettfedern dienen niemals unter andere Federn, weil sie voller steifen Schleims stecken, dadurch andere gute Federn verdorben werden, so, daß endlich Milben und Motten darinn entstehen, und die Federn immer einen widrigen Geruch an sich behalten. Es wird daher kein guter Hauswirth diese Federn jemals unter andere Federn mischen lassen, sondern solche allemal sorgfältig absondern, und wegwerfen lassen, wiewohl einige aus übel angebrachter Sparsamkeit zuweilen solche unter die guten Federn mischen, und sie hernach in den Backofen setzen, daß sie austrocknen sollen. Allein, es wird niemals dadurch gewehrt, daß nicht der Geruch, welcher höchst unangenehm ist, sich wieder einfinden sollte. Es ist darum allemal besser, daß man solche Federn wegwirft, und dieß um desto mehr, weil ihrer an einer Gans nur wenige sind, wenn man anders nur die Federn am Schwanze dadurch versteht, denn die unter den Flügeln befindlichen werden Kielfedern genannt. Sind aber diese Federn einmal unter andere Federn gekommen, so werden dagegen als ein bewährtes Mittel gerühmt: Wermuthknospen am Ofen getrocknet, so, daß sie ganz dürre werden, klein gestossen und unter die Federn, die man vorher auch wohl getrocknet hat, gestreuet und zertheilet, und alsdann wieder die Bettzüge damit ausgefüllet. Hierdurch soll der Geruch vergehen, und ausserdem diese Betten auf im-

mer vor Milben und Motten gesichert seyn. Auch wird, die Betten vor Milben und Motten zu bewahren, angerathen, klein gestossene und wohlgedörrte Coloquinten unter die Federn zu zertheilen, und die Betten sodann damit anzufüllen.

Wie man gute und von einem unangenehmen Geruch befreyte Betten haben könne.

Man muß 1. dahin-sehen, daß man Federn, welche lebendigen Gänsen ausgefallen, oder ausgerupft sind, erhalte; denn diesen klebt so viel Fett nicht an, als denen, die von gemästeten und geschlachteten Gänsen genommen werden. Man muß 2. die Federn, ehe man sie in die Betten stopft, wenn sie gleich auch von lebendigen Gänsen seyn sollten, einige Tage auf den Backofen legen, und völlig austrocknen lassen. Denn ausser dem, daß die Federn, wenn sie auch gleich von gerupften Gänsen seyn sollten, immer noch etwas Feuchtes und Fettes an sich haben, so kann man auch nicht wissen, ob nicht Federn von gemästeten und geschlachteten Gänsen darunter sind, wüßte man dieses vollends gewiß, so ist die Austrocknung der Federn, so wie dasjenige, was ich gleich hinzusetzen werde, um soviel nothwendiger. Auch die trockensten Federn besaugen sich gerne wieder; das heißt: sie ziehen gerne eine Feuchtigkeit an sich,

und dieses rühret theils von dem Schweiße derer, die auf den Betten schlafen, theils auch von der Feuchtigkeit der Zimmer, worinn die Betten liegen, sonderlich, wenn sie stets zugehalten werden, und nicht viel durchziehende Luft haben, her. Besaugen sie sich aber wieder, so wacht der üble Geruch auch wieder auf, und nimmt von Tage zu Tage zu. Dieses zu verhüten, muß man 3. den Zimmern, wo die Betten liegen, so oft man kann, frische durchziehende Luft verschaffen, oder die Federn, wenn der Geruch wieder zu stark werden sollte, gar wieder auf den Backofen bringen, und ganz austrocknen,

Conservation der Betten.

Hiezu dienet viel, daß dieselben täglich, und zwar des Morgens wohl geschüttelt, und aufgelockert, auch wo sie etwan löcherICHT worden, der Schaden bei Zeiten ergänzet und vernähet, nicht weniger, wofern sie einen Abgang der Federn gehabt, neue nachgestopft werden. Uiberdieß müssen sie auch, immassen bei der besten Pflegung und Obsicht darinnen zusammengeballte Klumpen von Federn entstehen, zuweilen bei schönen Sommertagen an die Sonne gelegt, ausgebreitet, und mit schwanken glatten Stäblein auf allen Seiten wohl ausgeklopft werden, wodurch sich einestheils die versteckten und in einen Klumpen verfallenen

Federn von einander geben, und wiederum auflaufen, anderntheils aber sich die Betten dabei erlüftern, und durch dergleichen Sönnern oder Sönnen, von dem an sich gezogenen Schweiß befreyet, und von allem Staub gereiniget werden.

VIII. Abschnitt.

Vom Scheuern des Zinns, Messings, u. s. w.

Zinn.

Die beste Art das Zinn zu scheuern, und von Beulen zu bewahren, ist, wenn man es auf hölzernen Formen scheuert, die wie die zinnenen Teller gemacht sind. Zum Scheuern nimmt man weisse Lauge von Aescherschaf, gießt unter 1 Maaß Lauge 4 Maaß Wasser, streut reinen grauen Kannensand auf die Teller, scheuert sie mit der Lauge, und wenn das Zinn hierauf wieder rein abgespült worden, stellt man es auf leinene Tücher auf einen Tisch, daß das Wasser davon ablaufe. Hat man kein Aescherschaf, so kocht man Lauge von Asche und Wasser. Ist nun das Zinn gut gescheuert, so kann es 8 auch 14 Tage schön bleiben,

ben, allein es muß alle Tage mit warmen Kleywasser und einem wollenen Fetzen abgewaschen, und in ein Flußwasser abgespült werden. Neues Zinn, das man noch nicht gern scheuern will, putzet man mit Wasser und Kreide, welche wie folgt, vorher zubereitet worden ist. Man schabt die Kreide recht fein, gießt lauwarmes Wasser darauf, läßt es eine Weile darauf stehen, dann gießt man das Wasser ab, und wieder anders drauf, wiederholet dieses einigemal, und läßt alsdenn die Kreide wieder trocknen, reibt sie hierauf in einem Reibmörser zu feinem Pulver, und putzt damit. Man nennt dieses geschlemmte Kreide, und sie ist besser als die blos geschabte, welche leicht Schrammen verursacht.

Messing und Kupfer.

Zum Scheuern des Messings und Kupfers nimmt man weissen Sand und Brandweinswäsche, und wenn es rein gescheuert, und darauf rein abgespület worden, läßt man es in der Sonne trocknen.

Hölzernes Geräthe scheuert man mit weissem Sande und Wasser, und spült es mit reinem Wasser ab.

Messinge Waaren zu poliren.

Man nimmt starke Aeschlauge 1 Pf., Alaun 2 Loth, kocht es ein wenig miteinander auf, wäscht die Waaren damit ab, wenn es nun wieder wohl getrocknet, reibet man selbige mit Trippel, so werden sie wie Gold scheinen.

Polirte Eisenwaaren zu konserviren.

Man nimmt Magnetstein 8 Loth, Hammerschlag und Knochenfett, wie auch Bimstein, von jedem eben so viel, stosset es in einem Mörser, so klein man kann, zu Pulver, mischet es wohl untereinander, und bestreichet damit Eisenzeug, ferner nimmt man starken Weineßig, und gestossenen Alaun, reibet es zusammen, und bestreicht es alsdann auch mit, so wird selbiges sehr schön und glänzend seyn, sich auch sehr gut konserviren.

IX. Abschnitt.

Vom Putzen und Erhalten des Silberzeugs, der Spiegel u. s. w.

Silberzeug zu putzen.

Das Silberzeug putzt man mit Wasser und präparirter Kreide, wie beim Zinn beschrieben worden,

den, ist es aber Silberzeug von getriebener Arbeit, so nimmt man Seife und Wasser, und eine feine Bürste zum Abputzen, und reibt es mit einem wollenen Tuche nach. Hartes Silber kann man auch auf folgende Art putzen: man nimmt für 1 Gr. reines Kleesalz, und stoßt solches in einem Mörser zu Pulver; wenn nun Rost oder andere angelaufene Flecken, die durch das ordinäre Putzen nicht herausgehen, sich an Silber befinden, so macht man es mit frischem Wasser naß, streut ein wenig von diesem Pulver darauf, und läßt es eine Viertelstunde liegen, alsdenn reibt man es mit weissem Handschuhleder ab, so ist es rein.

Silbergeschirr zu waschen.

Wenn man das Silbergeschirr waschen will, damit alle Unreinigkeiten davon gehen, so nimmt man einen Kessel, darein ohngefähr 12 Maaß gehen, denselben gießt man voll Regenwasser oder Flußwasser, dazu wird genommen 4 Pf. feine Buchenasche, 4 Loth kleingeschabte venezianische Seife, und 4 Pf. gemeines Salz, dieß wird alles in den Kessel gethan, alsdenn läßt man es über Feuer eine halbe Stunde kochen, und rührt es während dem Kochen etlichemal um, so ist die Lauge zum Gebrauch fertig. Man nimmt sodann eine etwas harte Bürste, und bürstet das Silberzeug mit dieser Lauge ab, so wird das Unreine, ohne daß

man viele Mühe anwenden darf, nicht allein davon gehen, sondern auch das Silber so aussehen, als wenn es neu wäre; sodann spült man es erst in warmen, hernach in kalten Wasser, und trocknet es mit leinenen Tüchern ab.

Spiegel zu putzen.

Die Spiegel putzt man mit blauer Stärke, oder mit Zinnasche und Wasser, aber ja mit Flußwasser.

Porzelán zu reinigen.

Porzelán kann man mit fein präparirter oder geschlemmter Kreide wie beim Zinn putzen, wenn sich Streifen in dasselbe gesetzt haben; übrigens aber wäscht man es nur mit reinem Wasser ab, und reibt es mit einem Tuche trocken. Am reinsten wird es, wenn es mit Wasser, worein Salz geworfen worden, abgewaschen wird, oder wenn es sehr schmutzig ist, mit dem feuchten Salz abgerieben wird. Man muß allezeit die porzelänenen, wie auch töpfernen Kannen rein austrocknen, damit sie keinen übeln Geschmack an sich nehmen. Alles neue Porzelán muß, ehe man es braucht, zuvor ausgekocht werden.

Möbeln von Nußbaum u. s. w. zu bohnen.

Schränke, Tische, Stühle u. s. w. bohnet man mit gelben Wachs, welches man über Kohlen weich gemacht, und auf ein Tuch gestrichen hat. Mit diesem Tuche reibt man die nußbaumenen Sachen, und alsdenn mit einem reinen wollenen Tuche nach. Sieht man Flecke, so reibt man sie mit Schachtelhalm aus. Man muß aber ja nicht zu viel Wachs auf die Schränke bringen, denn, wenn man es hernach nicht ausreibt, so bekommen sie Streifen. Man bohnt auch die Möbeln mit einer Bohnbürste, welches eine harte Bürste ist; glatte Sachen bereibt man mit Wachs, bohnt sie dann mit dieser Bürste, bereibt sie hinterdrein mit einem reinen wollenen Fetzen, und alsdenn noch mit einem leinenen Tuche. Von allen Sachen, die man bohnen will, muß man zuvor allen Staub abwischen.

Wie man angelaufene Gold- und Silberstücke reinigen soll.

Man läßt geriebene Brodbrösel in einer reinen Pfanne heiß machen, legt sie heiß auf die Stickerey, und reibt so lange mit der flachen Hand darauf herum, bis die Stickerey ganz damit bedeckt ist. Dann legt man Leinwand über das ganze Zeug. Sind die Brodkrummen kalt geworden, so

so klopft man es auf der verkehrten Seite aus, bürstet die Stickerey, und suchet dem Zeuge durch Gummi, das ebenfalls auf der unrechten Seite aufgeleget wird, seine Steifigkeit wieder zu geben. Das abgebleichte Gold erhält seine Farbe wieder, wenn man den Rauch von verbrennten Haaren oder Federn darüber gehen läßt.

Holz dem Mahogonischen ähnlich zu machen.

Da es Mode geworden ist, unter geschmackvoller Ausputzung der Zimmer Mahogoni-Meublen zu zählen, so hat man sich verschiedene Mühe — aber bis dahin immer fruchtlos — gegeben, einheimische Holzarten jenem Holze an Farbe ähnlich zu machen. Hier ist ein Mittel, wodurch man Brettern aus Ulmen oder Ahorn-Bäumen — ob auch aus anderem Holze? das käme auf den Versuch an — dauerhaft die Farbe des Mahogoni-Holzes geben kann. Man beitzet zuerst die Bretter mit Scheidewasser; hierauf nimmt man ein halbes Loth pulverisirtes Drachenblut, ein Viertl Loth Pulver von der Ochsenzungenwurzel, und ein Achtel Loth Aloe. Aus diesen zusammen ziehet man mit einem Quartier starken Weingeist die Tinktur heraus (man setzt es nämlich an die Sonne, oder auf den warmen Ofen, schüttelt es oft untereinander um, und wenn es einige Tage gestanden ist, ist es fertig; oder wer Gelegenheit dazu hat, kann diese Tinktur auch durch Einweichen und Destilliren

ren nach Apotheker-Art machen.) Nun nimmt man einen weichen Pinsel, streicht von dieser Tinktur 2 oder 3mal über die Bretter, und läßt es trocken werden.

Allerley lackirte Sachen zu reinigen.

Man nimmt etwas Mehl und Baumöl, und reibet damit die lackirten Gefäße, Tische, Rahmen u. d. gl. mit einem Tuche ab. Dieses nimmt den Staub und die Flecken ab, ohnbeschadet des Goldes und des Lacks, und macht keine Ritzen.

Vom Fensterscheuern.

Es ist grundfalsch, wenn man glaubt, daß man bei den Fensterscheuern die Scheiben durch eine grosse Menge Salz erhalten könne, daß sie nicht blind werden. Just dadurch erlanget man das Gegentheil, hauptsächlich wenn die Fenster nicht wieder recht rein abgetrocknet werden. Die Fugen werden dann voll Salzwasser vollgezogen, so auch die Rahmen, das Bley, Kreuzbleche und Fensterbeschläge, welches sodann das Bley zerfrißt, und das Holz zum Faulen bringt. Am Ende verursacht es sogar einen modrigen und ungesunden Geruch in den Zimmern.

X. Abschnitt.

Einige allgemeine Haus- und Wirthschafts-Regeln, nebst einigen zur Gesundheit dienlichen Mitteln.

Hausregeln.

Es muß nie an bereitsamen Speisevorräthen im Hause fehlen. Je geschwinder und leichter gewisse Kosten oder Speisevorräthe bereitet, und gar gekocht werden können, desto mehr heißen sie bereitsame Speisen. Unter diese Klasse gehören z. E. Eyer, Speck, Schünken, Würste, Erbsen, Bohnen, Linsen, Gries u. s. w. Es sind vielmals Zeiten und Umstände, welche es sehr nothwendig machen können, die bereitsamen Speisen zu wählen. Verstehen sich Hausmütter nicht auf diese Regel, so sind sie entweder in Mangel, oder haben ihre Dauerspeise schon vor der Zeit verthan, sie haben gar keine Entwürfe vor sich, um auch mit der Zeit recht haushälterisch umzugehen.

Man muß dem Gesinde die Speisen in Portionen eintheilen. Ungenügsamkeit, Fräßigkeit, aus mancherley Ursachen obwaltende Zwistigkeiten der Dienstbothen, das etwa spätere Ankommen einer,

oder

oder mehrerer bei Tische, oder das Abrufen davon durch die Herrschaft können machen, daß die Speisen zu ungleich von den Tischgesellschaften genommen, und so verzehret werden, daß manche, und gemeiniglich die sittsamsten und verdientesten dabei zu kurz kommen. Es können auch wohl die Leute die ausgeleerten Schüsseln der Hausmutter wieder zuschicken, unter dem Vorwand, daß sie noch nicht satt geworden, und also verlangen, daß Fleischschüsseln und Butterteller noch einmal gefüllt werden sollen. Eine einzige unbescheidene Person kann dieses statt der ganzen Tischgesellschaft wollen, und veranstalten, daß sie alle den Namen dazu gleichsam hergeben müssen. Diesem Unfug kommt man zuvor, wenn Braten, Fleisch, Eyerkuchen, Wurst, Kuchen u. s. f. gleich in der Küche in so viel Portionen eingetheilet werden, als Personen zum Essen vorhanden sind. Damit aber die Köchin oder Kuchelmagd von solcher Eintheilung nicht Verdrüßlichkeiten haben, so muß die Hausmutter, wenn es nicht von ihr selbst verrichtet wird, zugegen seyn, und das Geschäfte ansehen, oder anordnen. Auf diese Weise darf das Gesind der Köchin oder Küchenmagd nicht Partheylichkeit oder Veruntreuung Schuld geben. Wenn Suppe oder Vorkost (denn pures Fleisch zum einzigen Essen zu machen, wäre unwirthschaftliche Speisung) mit zu Tische kömmt, so ist es eben nicht nöthig, auf die Person 1/2 Pfund Fleisch oder Braten zu rechnen. Es kann nach Beschaffenheit der Suppe und Vorkost weit weniger seyn. In Ansehung

 der

der Butter muß weder zu viel noch zu wenig gethan werden. Nur da findet eine Ausnahme statt, wo es bei Speisung der Frohndiener, oder eines Zwanggesindes gesetzlich worden, die Woche über ein gewisses Gewicht zu reichen, wobei die Wage allein entscheiden muß. Bei allen und jeden Mahlzeiten soll billig nicht einerley Maaß der Butter statt finden. Wenn an Wochentagen des Mittags kein Fleisch, oder selbigem gleich zu achtende andere Speisen fällt, so muß freylich mehr Butter, als an Fleischtagen gegeben werden. Wenn in guten Ländern bei den Morgen- und Abendzeiten neben der Butter auch Käse aufgesetzt wird, so muß schon weniger gegeben werden, als wenn sie allein, ohne Käse die Mahlzeit schliessen soll. Um ein Augenmaaß zu erlangen, müßte eine ungeübte Hausmutter sich täglich auf die Person 4 1/4 Loth Butter rechnen, und sich also solche abwiegen, auch diese 4 1/4 Loth für 3 Mahlzeiten (die aber sich nicht gleich seyn können,) auf mancherley Weise eintheilen. Es wäre nicht nöthig, daß schlechterdings solche 4 1/4 Loth täglich darauf giengen. Das daran ersparte wäre ihr Gewinn. Könnte sie aber aus dem Gewichte um 1 2 und mehr Loth Butter, so wird sie, ihrer über Speisungsart gemäß, bald die Fertigkeit erlangen, in Darreichung der Butter weder zu viel, noch zu wenig thun. Noch ist dieses ein Weg zu richtigen Augenmaß zu gelangen, wenn Vesperbrod in oder Butterbrod gegeben wird; die Hausmutter aber solches

Brod selbst mit Butter bestreicht, daß sie Acht habe, wie weit sie mit einem eigens dazu genommenen Theile Butter reicht. Weis sie nun, daß so und so viel Brode, so und so viel Butter erfodern, so macht sie den Uiberschlag, wie viel Brod die Person bei Tische essen könne, und so hat sie dann das Maaß für jede Mahlzeit ausgefunden. Man hat entweder Faß oder Stückbutter zu Gesindespeisung. Von einer oder der andern Art werden für jede Person die Portionen in kleinen Stücken, wie sie der Ausschnitt bringen kann, abgeschnitten. Diese dürfen nicht eben ganz bleiben. Sie können in ganz schmale Blätter zerschnitten, und jede Portion für sich, ihren eigenen Raum auf dem Butterteller, oder der Schüssel die zu Tische kömmt, einnehmen. Es fällt besser in die Augen, wenn jede Portion wieder in mehrere kleine Blätter, oder breite Schnitte zertheilt ist.

Dem Gesinde soll nicht freystehen, von der übrig bleibenden Speise der Mahlzeit an Fremde zu vergeben. Die Herrschaft vergiebt sich zu viel, wenn sie dem Gesinde die Reste der Mahlzeit willkührlich zu verschenken verstattet. Es wird dadurch zu mehreren eigenmächtigen oder willkührlichen Verwendungen herrschaftlicher Güter verwöhnet. So kann auch dergleichen Verfahren mit Uiberbleibseln von Mahlzeiten der Unterhaltung schlimmer Verkopplung mit Leuten ausserhalb des Hauses die Hand bieten.

Reinlichkeit in der Küche und bei Tische muß sorgfältig beobachtet werden. Reinlichkeit verschaffet überhaupt allen Geschäften der Hausmutter eine gewiße Zierlichkeit, die ihre Werthschätzung nie verlieren kann. Das gemeinste und wohlfeilste Essen erhält von der Reinlichkeit einen mehreren Werth, so wie Schmutz und Unsauberkeit das an und für sich theure Gericht verderben, und unter allen Werth herabsetzen könne. Die Reinlichkeit begreifet folgende Regeln unter sich.

a) Jede Speise muß dergestalt in der Küche ihre Vorbereitung erhalten, daß gar nichts fremdes, und zur Speisung nicht gehöriges, so wenig in den Topf oder Geschirr zum Mitkochen, als in die Schüssel, und mit dieser auf den Tisch komme.

b) Kein Küchengefäß muß unrein seyn, oder als ein unreines gebraucht werden. Um in dieser Absicht Ordnung und Genauigkeit in der Küche herrschend zu machen, so müssen nach jeder Mahlzeit Teller, Schüsseln, irdne und kupferne Küchengeschirre, von der Küchenmagd abgewaschen, gescheuert, getrocknet, und jedes an seinen Ort hingestellet werden.

c) Das Gestell, Schrank und Repositorium der Schüsseln und Teller, muß von Zeit zu Zeit

auch dergestalt rein gehalten werden, daß die dahin gestellten Gefäße, von, und auf ihrem Stande nicht wieder verunreiniget werden können.

d) Das Gestell oder Schrank eben dieser Gefäße soll nicht an einem dunklen Orte stehen, damit die alsbald ins Auge fallende Reinlichkeit und Ordnungsliebe der Küchenmagd Antrieb und Belohnung seyn und bleiben könne. Die in der Dunkelheit stehenden Gefäße können eine ganz widrige Wirkung thun.

e) Die Küche selbst muß nach jedem Abwaschen der Gefäße überall gereinigt, und nirgends Unrath auf dem Fußboden gelitten werden. Sie soll nicht nur, wie man sagt, besenrein gehalten, sondern auch öfters gescheuert, und sodann mit Wasser abgespüllet werden, damit die Küchenluft nicht von faulen Dünsten verunreiniget werde.

f) Wenn auf Zinn gespeiset wird, so ist es nicht genug, daß Schüsseln und Teller nach dem alltäglichen Gebrauch abgewaschen werden. Sie müssen über dem zum öftern noch gescheuert werden, damit ihr Glanz wieder hergestellet, und ihre Dunkelheit weggenommen werde.

g) Bei dem Anrichten, oder Aufgeben der Speisen in der Küche muß darauf geachtet werden, daß die Schüsseln auf dem Anrichttisch nicht un-

terwärts Unreinigkeiten annehmen, und damit auf den Tisch gebracht werden. Man muß daher die Schüsseln, vor dem Hereinbringen in die Stube oder Eßsaal, mit einem reinlichen Tuche abwischen, und die etwan angesetzte Asche, Kohlen oder andere Unreinigkeiten abnehmen.

h) In der kälteren Jahrszeit pflegen die aus der Kälte in die Wärme kommende zinnerne Teller anzulaufen, und ihren Glanz zu verlieren. Sie müssen dieserhalb mit einem sauberen Tuche oder Serviette abgewischt werden.

i) Bier- und Weingläser, wenn sie aus der Kälte in die Wärme kommen, laufen ebenfalls an. Sie müssen daher gleichfalls mit einer reinen Serviette abgewischt werden.

k) Die silbernen Löffel, auch silbernen Tischgefäße, müssen auch von Zeit zu Zeit nicht blos abgewaschen, sondern auch helle gemacht und polirt werden, sollten sie in der Wärme anlaufen, so müssen sie wie das Zinn abgewischt werden.

l) Messer und Gabeln werden vor jedesmaligem Gebrauche wohl geputzt. Sind die Messer stumpf, die Gabeln aber an den Spitzen abgebrochen oder verdorben, so werden sie in Zeiten geschliffen, aufgeschärft, und wieder gerade gebogen.

m) Wenn bei Tische von einem neuen Gerichte gegessen worden, so müssen die vorigen Teller mit neuen abgewechselt werden. Auch bedient man sich nicht zum Vorlegen schon gebrauchter Löffel bei Tische. Man nimmt dazu immer reine Löffel.

n) Tischtuch und Servietten müssen, wo nicht zweymal, doch wenigstens einmal in der Woche weiß auf den Tisch kommen.

o) Das Tischgedeck oder Tischtuch und Servietten, müssen immer zusammen gehören, oder eines und eben desselben Musters seyn. Ordnung und Zierlichkeit sind dafür.

p) Wenn feiner Drell oder Zwillich das alltägliche Gedeck ist, so wird es bei grossen Gastereyen gemeiniglich leinen Damaßt einerley Musters seyn.

q) Das zum erstenmal weiß auf den Tisch kommende Gedeck muß mit einer schneeweißen Farbe prangen. Ein schönes glänzendes Tischgedeck ist gemeiniglich der Vorbothe einer reinlichen Mahlzeit.

r) Es ist in einigen Häusern gebräuchlich, die einmal gebrauchten Tischtücher, meistens aber die Servietten wieder zu pressen, um das Krücheliche wieder herauszubringen. Sollte ein oder der andere Gast von der Art seyn, daß man um seinetwillen kein ganz weißes Gedeck auflegen wollte; so muß ihm wenigstens eine ganz weiße ungebrauchte Serviette gegeben werden. Es ist manchen unleidlich, sich Servietten vorzulegen, die bereits andere vorgehabt haben.

s) Sollte bei dem Essen der Krebse die Hausmutter unterlassen haben, vornehmen Gästen gröbere Servietten vorzulegen, so müssen diese sich dergleichen ausbitten, weil die Flecken von Krebsen nicht gut ausgehen. Eine gleiche Achtung muß man für feines Gedeck bei dem Obstessen, Nußbrühen, Nußtorte u. s. f. haben, daß es davon nicht verdorben werde. Auch wische man Messer und Gabeln nicht in dergleichen Tischgedeck, und nehme lieber eine Brodrinde, um das Messer darauf abzustreichen, und die Gabel mittelst des Durchsteckens durch die Rinde zu reinigen, und lege darauf diese Rinde auf den Teller. Auch ist es eine nicht zu verzeihende Unachtsamkeit der Gäste, wenn sie, um ein Messer abzuwischen, solches mit angesetzter Schärfe dergestalt verrichten, daß die Servietten davon durchgeschnitten werden.

t) Die Eßstube oder der Eßsaal erfodert in Ansehung der Reinlichkeit eine besondere Aufmerksamkeit. Man leide nichts darinn, was Reinlichkeit Liebenden Eckel erregen kann. Keine Spinnweben an der Decke. Kein Koth oder Gassenunflath auf dem Fußboden. Keine weiß gewesene aber von Fliegenkoth schwarz gewordene Fenstergardinen. Keine von Staub grauende Wände, Stühle und andere Geräthe. Sind die Meubles schon nicht prächtig, so sind sie werth genug, wenn ihnen nur nichts an der Reinlichkeit abgeht.

u) Wenn angesehene Gäste bei Tische sitzen, so muß man sie, wenn man es sonst nicht schon weiß, befragen: ob sie auch Käse essen, und den Geruch davon ertragen können. Auch muß alter, auf den Tisch zu bringender Käse, in der Küche fein abgeputzet, die Maden aber, so viel möglich herausgebracht werden. Manche Käseesser können es sogar nicht erleiden, wie die Maden in der Butter, oder in andere noch auf dem Tische stehende Aßietten hineinspringen.

v) Weiche, und fast schmelzende Butter ist vielen Personen eckelhaft, weßhalb dahin gesehen werden muß, daß sie so wenig weich, als möglich, auf den Tisch komme. Sie verliert ohnehin ihren besten Geschmack, wenn sie zu weich geworden ist. Man trage die Butter also nicht eher aus dem Gewölbe oder Keller herauf, bis sie gegessen werden soll. Auch muß sie auf den Tisch

nicht dahin gesetzt werden, wo eben zuvor eine heiße Schüssel gestanden. Allenfalls muß man zuvor einen Strohteller dahin gesetzt haben. Aus gleicher Ursache muß man den Stand der Butter auf dem Tische da vermeiden, wo die Sonne durch die Fenster darauf fallen, und sie erweichen könnte.

w) Das aufzusetzende Obst kann zwar eine Tafel gleich vom Anfang der Mahlzeit an sehr putzen. Es wird aber in der kälteren Jahrszeit, wenn es aus dem Keller oder Obstkammer in die warme Stube kömmt, bald schwitzen, und seinen schönen Schein verlieren. Man verhütet dieses, wenn das in eine andere warme Stube zuvor gebrachte Obst etwas abschwitzet, und darauf mit einer trockenen Serviette abgetrocknet wird. Hat man nun dieses so abgetrocknete Obst an einem temperirten oder kühlen Ort hingestellt gehabt, so wird man es zu seiner Zeit in die Eßstube hineinbringen können, ohne, daß es abermals an der Schale feucht und unansehnlich werden könne. Stehet das Obst einige Stunden in der Wärme, so wird es matt, und kann keinen erfrischenden Geschmack geben. Um aber diesen nicht zu verlieren, müssen diejenigen, denen es mehr um Erfrischung als Augenlust zu thun ist, das Obst erst aufsetzen, wenn es eben geessen werden soll.

x) Bei manchen Mahlzeiten kann es nöthig seyn, daß z. B. wenn Hammelfleisch oder Hammelbraten geessen werden soll, Teller und Schüsseln erwärmet, und Kohlen in einem Becken in der Stube seyn müssen. Hier ist man nun der Tischgesellschaft die Vorsicht schuldig, daß mittelst der Kohlen, die Luft der Eßstube nicht verunreiniget werde. Dieses würde geschehen, wenn irgend eine Kohle in der Küche mit Fett betrifet, oder ein Brand unter die Kohlen gerathen wäre. Um nun dieses zu verhüten, muß man mit den Kohlen außerhalb der Küche (denn in der Küche kann der Geruch nicht unterschieden werden, ob er von dem Feuerheerde, oder Kohlenbecken sey) stille stehen, und erforschen, ob man die Stubenluft mit den herein zu tragenden Kohlen auch nicht verderben werde.

Man muß allemal seine Gäste befragen, ob sie auch ohne Kopfschmerzen Kohlen vertragen können, da viele Menschen von glühenden Kohlen in einem verschlossenen Zimmer bald Uibelkeiten, oder Kopfschmerzen bekommen. In allen Fällen ist es am sichersten, das ganze Kohlenbecken nicht mit Kohlen allein anzufüllen, sondern das Becken voll Asche, oder reinen Sand zu schütten, und oben darauf nur ein paar Queerfinger hoch glühende Kohlen zu legen. Auf diese Weise können sie schon zur Erwärmung der Teller hinreichen, und man wird sodenn von der Wenigkeit der Kohlen in

Anse-

Ansehung der Gesundheit desto weniger zu fürchten haben.

y) Es kann sich zuweilen in manchen Häusern zutragen, daß unverhofter Weise auf einmal zu viel Gäste da seyn, und die Teller zum jedesmaligen Abwechseln mit reinen nicht zulangen können. Hier kann es nun leicht geschehen, daß die in Eil abgewaschenen Teller und Löffel noch naß auf den Tisch kommen. In diesem Fall muß man der abwaschenden Küchenmagd genugsame trockne Servietten oder Tücher reichen lassen, um die Gefäße in der Küche damit wohl abzutrocknen, und keine nasse Teller oder Löffel den Gästen in die Hände zu bringen.

z) Wo Bediente im Hause gehalten werden, muß man ihnen nicht verstatten, daß sie an dem Schenktische mit schwarzen oder schmutzigen Servietten, Gläser, Teller und Messer abwischen.

aa) In manchen Häusern leidet die Reinlichkeit zu sehr von verwöhnten Hausthieren, dergleichen Hunde und Kazen, auch Vögel sind, die theils umher gehen, theils wohl gar frey umherfliegen. Der Vornehmere sollte nicht einmal denen, die unter ihm sind, Duldungen von Thieren zumuthen, die ihrer Reinlichkeitsliebe zuwider seyn können.

bb) Es kann zur allerfrühzeitigsten Bildung der Kinder zuträglich seyn, wenn sie nicht unter den Domestiquen, sondern an dem herrschaftlichen Tische mitsitzen und essen. Nur müssen sie fein weiß und reinlich gehalten, und hiemit den Miteßenden angenehm gemacht werden. Ein reinliches Kind ist eine starke Empfehlung der Hausmutter, wobei sich von dem Kleinen gleich aufs Große schließen läßt.

Es kann zwar mit Kindern noch nicht so genau genommen werden. Es soll ihnen daher über das ordinäre Tischtuch, noch ein etwas gröbere Serviette auf ihren Platz hingedecket, und solche sofort mit einer andern abgewechselt werden, wenn ihnen der Löffel oder Teller überschwanken sollte.

Der Tischzucht wäre es sehr zuwider, wenn die Kinder nach Belieben in die Schüssel greiffen, und allerley Sudeley unternehmen dürfen. In diesem Falle wäre es besser, daß die Kinder gar nicht bei Tische seyn, und sich Ungezogenheiten angewöhnen dürfen. Ein großer Uibelstand ist es ferner, wenn Kindern freygelassen wird, nach Belieben vom Tische wegzugehen, und wieder zu kommen, hiemit aber die Tischgesellschaft zu beunruhigen. Kann aber wohl etwas schlimmeres seyn, als wenn die unruhigen Kinder mit ihren unabgewischten, und von Fett oder Brühe beschmutzten

Hän=

Händen, den Gästen auf die Kleider fallen, ihnen solche beschmutzen und verderben.

Fortsetzung der Hausregeln.

Zur guten Erhaltung eines Hauses gehöret, daß man sorgfältig nach allen selbst sieht, und jeden Vortheil wahrnimmt, damit nicht durch eine Unvorsichtigkeit große Unkosten verursacht werden. Dahin gehöret z. E. daß man alle Frühjahre und Herbste die Dächer des Hauses mit dem größten Fleiße nachsehen läßt, daß man sich, wenn es regnet, die Stellen zeichnet, durch welche etwa Feuchtigkeit durchgedrungen, und das Dach, sobald es wieder trocken ist, und wenn die Sonne scheinet, an den Stellen, wo Splitte fehlen, wieder ausbessern, und wo etwa ein abgebrochener Ziegel ist, einen ganzen dafür einstecken läßt. Hiedurch wird man das Dach lange gut erhalten, und vielen Kosten vorbeugen, welche die Umlegung der Ziegel erfodert.

Zur Ersparung des Holzes gehört, daß man die Oefen alle Herbste umsetzen läßt, weil vieler Ruß verursacht, daß die Flamme nicht geschwind durchziehen kann; auch brennt Ruß leicht durch, und beschädigt die Glasur der Oefen. Wenn man die Zimmer rein machen läßt; muß man ja dahin sehen, daß der Staub von der Decke und Tapete

oder Wand, wie auch vor den Schränken und dem Ofen, zuvor recht reine abgefegt sey, ehe man die Stuben scheuern läßt; auch gehört es zur Reinlichkeit, daß ein glasirter Ofen mit einem reinen feuchten Tuche recht rein abgewaschen, und mit einem trocknen Tuche wieder abgetrocknet werde, damit er wieder ein gutes Ansehen bekomme. Ist der Lehm aus den Fugen der Ofenplatte etwa herausgefallen, und man will die Ritzen selbst verschmieren, so darf man nur ein wenig Lehm, welcher mit Flachsschähen vermischt ist, hineinstreichen, oder noch besser hält es, wenn man einen verfaulten Maschanzger-Apfel rühret, und das Faule in die Ritzen streichet, dann schüttet man etwas Kienruß in ein Töpfchen, gießt etwas Brandwein darauf, rührt es um, und überstreicht die zugeschmirten Fugen damit, allein der Ofen muß kalt seyn, wenn man ihn verschmiert, sonst blättert sich der Lehm gleich wieder ab; wenn man aber die Fugen mit der Schwärze überstreichen will, so macht man ein kleines Strohfeuer in den Ofen, damit der Kienruß hurtig trockne, zuletzt überbürstet man es mit einer stumpfen Bürste, so wird es mit dem andern gleich.

Es gehört auch ein Vortheil dazu, eine Stube gut zu scheuern, damit die Bretter weiß bleiben. Man kehrt die Stube mit einem Haarbesen und nassen grauen Sande vorher recht rein

aus, und scheuert sie mit einem Scheuerwisch von Stroh, oder mit einem Schaubert, (welches eine scharfe, dichte Bürste mit einem langen Stiel ist) mit weissem Sand und warmen Flußwasser recht rein. Wenn eine Stelle fertig gescheuert ist, wascht man dieselbe mit reinem Wasser nach, und trocknet sie mit einem andern leinenen Tuche ab. Findet man in den Brettern Fettflecken, so muß man sie mit Seife ausmachen; sollte dieses nicht helfen, so nimmt man Thon, schabt ihn in Wasser, und schmiert ihn auf die Flecke, und wiederholet dieses so lange, bis der Fleck völlig ausgezogen ist. Dieß muß aber etliche Tage vorhero geschehen, ehe man die Stube scheuert. Tintenflecke bringt man aus Brettern am zuverläßigsten und besten durch Limoniensaft, es muß aber geschehen, sobald die Dinte hingegossen worden. Man trocknet nämlich den Fleck gleich mit Fließpapier auf, und träufelt so viel Limoniensaft darauf, daß der Fleck davon naß wird, dann reibt man mit der halb durchgeschnittenen Limonie den Fleck recht scharf, und scharpt ihn mit einem scharfen Messer gleich nach, so vergeht er gleich ganz, und man sieht die Stelle nicht, wo er gewesen. Dieß Verfahren ist allemal besser, als wenn man die Bretter um eines willen abhobeln läßt, wodurch sie ungleich werden, und man kann mit einer Citrone viele Flecke ausmachen. Im Sommer, wenn es hurtig trocknet, werden die gescheuerten Bretter viel reiner und weißer, als wenn sie bei feuchter Witterung langsam trocknen müssen.

Zum

Zum Waschen der Fenster bedienen sich viele Leute der Lauge vom Aescherschaf, und waschen sie damit mit einer Fensterbürste oder einem wollenen Fetzen, und spülen sie alsdann mit reinem Wasser nach; allein, alles Glas kann die Lauge nicht vertragen, daher ist es besser, wenn man solche Fenster mit reinem Flußwasser, und einer Fensterbürsten in einem Waschschafe recht rein wäscht, sie alsdenn mit reinem Wasser wieder nachspült, sie an einen Ort setzt, wo sie erst recht ablaufen und trocken werden, ehe man sie wieder einhängt; doch muß man sorgfältig dahin sehen, daß man die gewaschenen Fenster nicht in die Sonne hängt, sonst verlieren sie alles Ansehen. Die Fenster werden auch helle erhalten, wenn man sie des Morgens, wenn sie geschwitzet, mit einem reinen trocknen Tuch abwischt. Gute Fensterscheiben pflegt man auch mit Kreide und Wasser zu putzen, oder, wenn sie sehr schmutzig sind, mit etwas Kreide und Brandwein, allein man muß alsdenn die Kreide recht fein schaben, daß keine Stückchen darin bleiben, und lieber schlemmen, wie bei dem Zinnputzen gesagt worden. Auch bedient man sich zum Waschen derselben eines Rehfells, welches man naß macht, und um ein breites Holz mit einer Stange wickelt, womit man denn die Fenster auswendig und inwendig, ohne sie auszuhängen, wäscht; ist dasselbe voll Schmutz, so wird es rein ausgewaschen, recht ausgetrocknet, und werden die Fenster damit nachgetrocknet. Man hat sich auch sorgfältig zu hüten, in keiner frisch-

gescheuerten Stube zu schlafen, weil es der Gesundheit höchst nachtheilig ist. Sind die Zimmer geweisset worden, so ist die Sonne und die frische Luft wohl das beste Mittel, die Zimmer wieder auszutrocknen, allein es hilft doch auch den Kalkgeruch sehr ausziehen, wenn man in einem Zimmer ein Gefäße Weineßig auf Kohlen setzt, alle Fenster und Thüren fest zumacht, und den Eßig rein ausdämpfen läßt; dieß muß man etlichemal wiederholen, bis man keinen Kalkgeruch mehr spüret.

Es ist auch nöthig, daß in allen Zimmern täglich frische Luft gemacht werde, besonders in Schlafkammern. Man macht daher täglich alle Fenster auf, damit die Luft durchstreichen kann.

Für eine Speiskammer ist sehr vortheilhaft, wenn man im Sommer Gegenfenster in derselben hat. Wenn aber die Sonne auf die Fenster scheint, so thut man wohl, wenn man die auswendigen Laden zumacht, damit die Kammer kühle bleibt, gegen Abend aber muß man die Laden wieder aufmachen, damit kühle Luft hinein komme.

Einen feuchten Keller verbessert man dadurch sehr, wenn man alle Luftlöcher zustopft, ein Bund

Stroh in demselben ansteckt, und es ausbrennen läßt, dann die Luftlöcher wieder aufmacht, damit reine Luft wieder herein kommen kann. Uiberhaupt ist es sehr gut, wenn Keller gute Luftlöcher haben. Man muß aber auch nie vergessen, dieselben im Winter mit Mist zu verstopfen, damit die Kälte nicht in den Keller eindringen kann, und sobald der Frost vorbei ist, den Mist wieder wegnehmen, damit der Keller nicht dumpfig gemacht werde.

Hat man einen Brunnen, so muß man denselben ja mit Stroh bebinden, und recht in dasselbe einwickeln, ehe es friert, damit der Frost nicht in die Brunnenröhren dringen kann; hiedurch erspart man sich oft viele Köstten.

Wein und Gartengewächse in einen Keller zu legen, verträgt sich nicht gut, sondern es ist besser, zum Wein einen besondern Keller zu haben, wie auch zu den Gartengewächsen, die man im Winter verwahren will.

Zum Obst, als Aepfel und Birnen, die man bei der strengen Kälte nicht anders als im Keller erhalten kann, wählt man einen Schrank mit Gatterthüren, und bretternen Rücken, worauf man

die Aepfel neben einander stellt, man muß aber in jedes Rück nur eine Schicht stellen, auch fleißig nachsehen, ob etwa ein Apfel angefault ist, den man denn gleich herausnehmen muß; auf diese Art kann man die Aepfel bis nach Ostern erhalten, ist aber der Keller etwas feucht, so nehmen die Aepfel leicht einen dumpfigen Geschmack an, daher es in diesem Falle besser ist, daß man sie nur bei der strengsten Kälte im Keller läßt, und sie, sobald das Wetter wieder gelinder wird, heraus nimmt, und an einen Ort, wo es nicht feucht ist, und wo sie vor dem Frost sicher sind, hinlegt.

Für geräucherte Sachen, als Schinken, Würste u. d. gl. ist es sehr gut, wenn man sie in der Rauchkammer verwahren kann, (welche Luftklappen haben muß, die man auf und zumachen kann,) sollte aber die Kälte gar zu streng seyn, so muß man sie dennoch in den Keller, oder an einem andern Ort, da es nicht friert, bringen; allein man muß es auch, sobald das Wetter gelinde wird, aus dem Keller wieder heraus nehmen.

Will man Brod im Keller verwahren, so muß man es auf ein Brett, welches in der Schwele hängt, legen. Will man es aber in ein Faß legen, so setzt man dasselbe auf Mauersteine, und deckt es mit einem Deckel zu, dann setzt man das

Faß

Faß auf die blosse Erde, so zieht sich die Feuchtigkeit des Kellers gleich hinein.

Die Reinlichkeit in Ansehung der Wäsche ist eine Hauptsache in einer Haushaltung, und man kann durch sorgfältige Aufbewahrung derselben sie weit länger erhalten, als wenn dieselbe an Oertern liegt, wo sie feuchte werden, und stocken kann; daher ist eine gute Kammer für das schwarze Zeug sehr nöthig, in welcher man die schwarz gewordene Wäsche, nachdem sie durchgesehen, und ausgebessert worden, in Körbe gelegt, oder auf dazu verfertigte Rücke oder auf Linien aufgehangen wird. Der feinen Tischwäsche giebt man gern einen besondern Platz, und hängt sie entfernt von dem groben Küchenzeug, weil dasselbe gemeiniglich feuchte ist. Wenn man wöchentlich einen gewissen Tag zum Ausbessern des Zeugs festsetzt, so erhält man dadurch seine Wäsche immer in einem guten Stande, und man macht sich dadurch auch nicht die grosse Beschwerlichkeit, die man alsdenn hat, wenn man die Wäsche ein halbes Jahr lang aufsammelt, und sie dann vor einer grossen Wäsche alle mit einmal ausbessern will. Hat man keine Kammer für das schwarze Zeug, so thut man wohl, daß man sich einen Kasten machen läßt, welcher inwendig durch Fächer abgesondert ist, worein man jede Art Wäsche besonders legen kann. Die feuchte schwarze Wäsche muß man ja allemal zuvor auf einer Linie auf dem Boden trocknen, ehe

man sie weglegt, denn es ist nichts schwerer aus der Wäsche wieder heraus zu bringen, als Stockflecke, und bleiben sie lang in derselben, so gehen sie gar nicht heraus; bloß Feuchtigkeit verursachen dieselben.

Was die Leinwand und das drellne Zeug betrift, so kann man dasselbe freylich wohl öfters um einen billigen Preiß einkaufen, allein es ist doch in einer guten Haushaltung sehr nützlich, wenn man, wenn der Flachs nicht gar zu theuer ist, alle Jahr etwas Leinwand, Drell, oder was man sonst gebraucht, machen läßt. Man bekommt dadurch gutes dauerhaftes Zeug, giebt das Geld was es kostet, nicht auf einmal aus, und wenn man nicht alles in seinem Hause spinnen lassen kann, so giebt man doch auch dadurch manchen Armen, der sich mit Spinnen ernährt, etwas zu verdienen. Hat man Steinflachs eingekauft, muß man denselben zweymal hecheln lassen, wenn es Mittelflachs seyn soll. Die feine Heede oder Werch kann man, wenn sie gesponnen, zu ordinären Tischzeuge verbrauchen lassen, die grob gesponnene Heede aber zu Küchenhandtüchern und Wischservietten. Beim Einkaufen des Steinflachs muß man aber ja vorsichtig seyn, und sich denselben aufbinden lassen, ehe man ihn kauft, weil oft und viel Betrug damit gemacht wird, auch derselbe inwendig oft sehr verlegen ist. Pfundflachs darf nur noch einmal gehechelt werden. Ist es aber sehr guter

starker

starker Flachs, den man recht fein spinnen lassen will, so kann man ihn zweymal hecheln. Auf 1 Stück Leinengarn pflegt man 15 Schock, und wenn es fein ist, auch 20 Schock zu haspeln. Wenn der Flachs gesponnen, werden die Stücken Garn mit einem Band zusammen gebunden, und in einer trocknen Kammer aufgehangen, so lange bis man es auskochen kann. Hat man Leute, die im Winter fleißig spinnen, so erspart dieses schon viel, und macht die Leinwand wohlfeiler.

Man sollte nicht glauben, was jährlich durch Fleiß und Ordnung in einer Wirthschaft erspart werden kann. Ist Nähen, Stricken und Spinnen auch nur ein kleiner Gewinn, so bringt es doch immer etwas ein, und manche Zeit auch dazu gehört, so ist es doch auch eine Freude, wenn man gut gemachte Arbeiten von sich, seiner Familie, und seiner Hausgenossen aufweisen kann.

Es ist ein wahres Vergnügen, eine Haushaltung zu sehen, in welcher Fleiß und Ordnung herrscht, und Ruhe und Gesundheit begleitet gewiß mehrentheils Geschicklichkeit und den Fleiß.

Talksteinwasser.

Man nimmt eine beliebige Menge von Talkstein, theilet sie in Blätter, und kalcinirt sie mit

gelben Schwefel. Nach der Calcination stoßt man es klein, siebet es durch, und wäscht es in einer grossen Menge heißen Wassers. Wenn man gewiß versichert ist, durch dieses Wasser alle Salze weggenommen zu haben, so reiniget man das Gefäß, läßt das Wasser ablaufen, das unterbleibende Dicke aber kochen. Wenn es trocken, so kalciniret man es nochmals in einem Ofen zwey Stunden lang bei einem starken Feuer. Darauf nimmt man ein Pfund von diesem kalcinirten Talg, und stoßt ihn mit 4 Loth Salmiac zu Pulver, dieses thut man in ein gläsernes Gefäß, welches an einem feuchten Ort stehen muß. Darauf wird aller Talg sich von selbst auflösen, und man darf denn nur ganz sachte das Gefäß reinigen, und den Liquor abgiessen, man muß sich aber in Acht nehmen, daß man ihn nicht trübe mache. Dieser Liquor ist so weiß und schön, als eine Perle. Man kann kein herrlicheres Schönheitsmittel, als dieses ist, jemanden liefern.

Talk=Oel, welches von selbst zergangen.

Man thut pulverisirten Talg, und mit Salpeter kalcinirtes Weinsteinsalz, Schichtenweise in einen Schmelztiegel, und läßt diesen 6 Stunden lang in einem starken Feuer stehen, nimmt ihn sodann heraus, und giesset auf die kalcinirte Materie guten destillirten Weineßig, seichet den Liquor durch, läßt ihn gerinnen, süsset ihn ab,

und setzet ihn in den Keller, damit es zerfließe. Dieses Talk = Oel ist eben so schätzbar, als das Talkwasser. Uiberdieß dient dasselbe auch wider die Blattern, und andere Flecken des Angesichtes.

Finnen im Gesichte und auf der Stirne zu vertreiben.

1) Man nimmt eine Unze Campher, eben so viel Schwefel, 1/2 Unze Silberglätte, und eben so viel Myrhen, stößt alle diese Stücke zusammen, läßt sie 7 bis 8 Tage in einem Pfunde Brandwein, oder Wegerich Wasser weichen, und wäscht sich damit mit einem Leinwand = Läppchen im Gesicht.

2) In ein Nößel Scabiosensaft, der bei dem Feuer gereinigt, und durch ein leinen Tuch geseihet worden, wirft man 1 1/2 Unze Borax, und 1 Quentchen Campher, und bedienet sich dessen, wenn es 2 oder 3 Tage gestanden hat.

3) Man läßt 2 Hände voll klein Tausendgüldenkraut in 8 Nößel Wasser bis auf die Hälfte einkochen, und bähet Morgens und Abends die Finger darüber.

4) Man nimmt eine Unze Campher, und eben so viel Schwefel, 1/2 Unze Myrrhen, und

eben so viel Weihrauch, stößt alles zusammen, und thut es in ein Nößel Rosen- oder Wegerich- oder Scabiosenwasser, läßt es 7 oder 8 Tage stehen, und brauchet es.

Für die Röthe im Gesichte.

1) Man nimmt eine Unze Felsalaun, eben so viel klein gestossenen Schwefel, 1 Unze Rosen- oder Gänserichwasser, mischet alles in einer Flasche untereinander, und gebrauchet es nach 24 Stunden.

2) Der cyprische Vitriol mit Wegerich-Wasser, ist auch unvergleichlich, ingleichen der Saft von Gauchheil. Man muß einige Tage Morgens und Abends damit fortfahren.

Für dem Kupfer im Gesichte.

Man nimmt Schwefelblumen nebst etwas Bleyweis, macht ein Säcklein daraus, und läßt es eine Zeitlang in etwas laulichten Weinbeersaft weichen. Mit diesem Liquor wäscht man sich des Abends vor dem Schlafengehen das Gesicht.

Für die Hitzblattern im Gesichte.

1) Man nimmt Schweineschmalz, Schwefelblumen, von jedem gleich schwer, mischt es unter-

tereinander, gießt eine hinlängliche Quantität abgezogenen Farnkraut- und Pfirsichblühwasser dazu, machet eine Art von Salbe oder Pomade daraus, und reibet alle Abende, ehe man zu Bette gehet, das Gesicht damit, bis die Hitzblattern vergangen sind.

2) Man kann auch frisch abgepflücktes und zerquetschtes Schellkraut (Chelidonium) auf die Hitzblattern legen.

3) Uiberhaupt sind die Mittel, worunter Campher, Benzon-Essenz, und die sogenannten Jungfernmilche kommen, wider die Röthe des Gesichts sehr dienlich.

4) Man nimmt gepülverte Alaune ein Pfund, den Saft von Portulack, Wegebreit und Weinbeeren, von jedem gleich viel, ferner das Gelbe von ohngefähr 20 Eyern, schlägt alles wohl zusammen, und destilliret es.

Dieses Wasser ist auch wider alles Jucken, und wider Wallung des Bluts sehr gut.

Mittel, welche die Haut reinigen, wenn sie von der Sonne verbrannt worden ist.

1) Man nimmt einige Maaß Milch, drückt den Saft von einer Citrone hinein, und thut einen

nen Löffel voll Brandwein hinzu, läßt alles gut kochen, schäumet es ab, nimmt es vom Feuer, und hebt es zum Gebrauch auf. Einige thuen zur Milch etwas weißen Zucker, und ein klein wenig römischen Alaun.

2) Das frische Brunnen= wie auch das Pimpinellenwasser, womit man sich des Abends das Gesicht wäscht, sind auch sehr zu rühmen.

3) Man kann auch des Abends, wenn man zu Bette gehen will, auf seinem Gesichte einige Erdbeeren zerdrücken, und die Nacht hindurch trocken werden lassen, des Morgens darauf aber sich mit Körbelwasser waschen. Davon wird die Haut frisch, schön und glänzend.

4) Man thut feines Weitzenmehl in Wasser, und läßt es eine Zeitlang ruhig stehen, nimmt sodenn einige Unzen von demjenigen, was sich zu Boden gesetzt hat, vermischt es mit dem Weißen von einigen Eyern, streichet nachher diesen Teig über das Gesicht, läßt ihn die Nacht über darauf, und wäscht ihn den folgenden Morgen mit laulichtem Wasser ab.

5) Man reibt sich die Haut mit dem Schleim von Lein= und Flöhkraut, Saamen, Gummi, Tragant, und Portulaksaft, welches man mit Eyweis zusammen mischet.

Wie

Wie man sich wider das Verbrennen von der Sonne präserviren soll.

1) Man nimmt eine beliebige Menge Ochsengalle, thut zu jedem Pfunde 1 Quentchen römischen Alaun, 1/2 Unze Steinsalz, 1 Unze Zuckerkand, 2 Quentchen Borax, und 1 Quentchen Campher; mischt alles wohl untereinander, und rühret es 1/4 Stunde um, alsdenn läßt man es ruhig stehen, thut dieses 3 bis 4mal des Tages, und zwar 14 Tage hintereiander, d. i. so lange, bis die Galle so klar als Wasser geworden ist: sodenn läßt man sie durch Löschpapier laufen, und hebt sie zum Gebrauch auf. Man bedienet sich derselben, wenn man genöthiget ist, in der Sonne, und aufs Land zu gehen. Des Abends muß man sich das Gesicht mit gemeinem Wasser waschen.

2) Das Oel von grünen Oliven, darinnen man etwas weniges reinen Mastix geworfen hat, thut eben die Wirkung.

Einige Damen bedienen sich mit Nutzen des Hirsch-Marks.

Mittel wider Sommersprossen, Leberflecke, und andere im Gesichte befindliche Mahlzeichen.

1) Man nimmt die langen Knochen der Hammelfüsse, läßt sie im Feuer so lange brennen, bis sie sich leicht zu Pulver stossen lassen, und weicht es 24 Stunden in weissen Wein, alsdenn gießt man ihn ab, und braucht ihn. Auf die Knochen von 4 Füssen, muß man 1 Glas Wein nehmen.

2) Man nimmt Salpeter und Weinstein von weißen Wein, von jedem 1 Pfund, pulverisirt jedes besonders recht fein, vermischet es, und läßt es durch einen feinen und dünnen Lappen fallen. Hierauf schüttet man das Pulver in eine kleine Terrine, und zwar so, daß es spitzig zugehe, und eine Art von Kegel formire, legt sodenn eine glühende Kohle darauf, um den Salpeter zu entzünden und anzubrennen, wodurch zugleich der Weinstein kalciniret wird, den man nachher auf dem Boden der Terrine, in Gestalt eines Täfleins oder Kuchens antrift. Diesen kalcinirten Weinstein nimmt man, bricht ihn ganz klein, thut ihn in eine Schale, gießet eine hinlängliche Quantität heißes Wasser darauf, und läßt ihn zergehen. Sodenn gießet man diese Auflösung in einen neuen Topf, und läßt sie auf heißer Asche so lange gebrauchen, bis nichts weiter als ein Pulver auf

dem Boden zurück bleibt. Dieses Pulver nun nimmt man, schüttet es in eine Phiole, gießet 4 Unzen frisch destillirten Weineßig, und 1 Unze guten Brandwein darauf, schüttelt die Phiole um, damit sich alles genau miteinander vermische, und setzet es 3 Tage lang an die Sonne. Mit diesem Wasser wäscht man sich Abends und Morgens das Gesicht.

3) Alle in bloßen reinen Wasser aufgelöste Laugensalze thun eben die Wirkung.

4) Das Wasser, welches aus dem Weinstock, nachdem er geschnitten worden, läuft, ist ebenfalls zum Waschen des Gesichts sehr dienlich.

5) Froschlaich- oder Schneckenwasser besitzen eben dergleichen Wirkung; ingleichen die sogenannte Jungfernmilch, der Schlüsselblumensaft, das Nußöl, und das Mehl von Wald-Erben- oder schwarzen Wicken mit Honig vermischt.

6) Man nimmt Myrrhen in den Mund, hält sie eine Zeit lang darinn, und reibt alsdenn mit dem davon geschwängerten Speichel die Flecke.

7) Man schneidet Meerrettig in Würfeln, thut ihn in ein Glas, gießet scharfen Eßig, am besten Weineßig darüber, verstopft das Glas dicht und wohl, vergräbt es etwa 14 Tage in die Erde, und nimmt es hernach heraus. Wenn man

sich nun einigemal, und sonderlich beim Schlafengehen, mit diesem Eßig wäscht, so machet es nicht nur eine reine Haut, sondern vertreibt auch die Sommer- und Leberflecke in kurzer Zeit.

Zahnpulver.

Nimm Kieselstein, mache ihn glühend, und lösche ihn allemal mit Wein ab, so lange, bis er ganz mürbe werde, daß man ihn pulvern kann, davon nimm 8 Loth, dazu thue 2 Loth gebrannt Hirschhorn, so nicht präparirt ist, 2 Loth Korallenstücken, 1 Loth weiße Violenwurzel, stosse alles klein, und siebe es durch ein Haarsieb, reibe die Zähne damit, und spühle oder wasche den Mund wieder mit frischen Wasser aus.

Morsellen zum laxiren.

Auf 2 Loth Zucker nimmt man ein halb, auch wohl ein ganzes Quentchen Pulver, z. B. v. Rhabarbar, Jalappe u. s. w. Man löst den Zucker vorher mit Rosen, oder gemeinen Wasser auf, läßt ihn hierauf überm Kohlfeuer unter beständigen Umrühren gelinde gebrauchen. Um die gehörige Dicke zu treffen, muß man das hölzerne Stöckchen, mit dem man es umrührt, oft stark schwingen, wenn der Zucker alsdenn wie Schneeflocken von dem Spa-

tel flieget, so ist es hohe Zeit, die Pulver geschwinde einzurühren, und auf einem naßgemachten hölzernen Teller, oder in ordentliche Formen zu gießen.

Ein gutes Hausmittel gegen einen katharralischen Husten.

1 Loth Süßholz, 5 Loth weißen Kandies, 1 Loth Schwefelblumen, 1 Loth Senesblätter, 1 Loth Aneis zu Pulver gestossen; täglich viermal einen gehäuften Theelöffel genommen.

Pomeranzenblüht Pomade.

Von der Blühte muß alles Gelbe genommen, und dieses mit eben so grosser Sorgfalt, als die Blühte selbst gelesen werden. Zu 1 Pfund Schweineschmalz werden 2 Pfund erfordert. Das Schmalz schabet man mit einem Messer auf einem Bogen Papier, thut es alsdenn in eine neue wohlglasirte Schüssel, und nimmt das erstemal zu 2 Pfund Schmalz ein halb Pfund von den gelesenen Blühten. Dieses läßt man eine Viertelstunde kochen, nimmt es vom Feuer, läßt es dick werden, und setzt es den Tag darauf noch einmal darüber. Hat es 3 oder 4 Sude gethan, so

nimmt man es ab, und gießt es durch ein neues Stück Leinwand, welches man so lange beibehält, als die Zubereitung der Pomade dauert. Das zweytemal läßt man es zwölfmal aufsieden, und thut noch einmal soviel Blühten hinzu. Nach diesem läßt man es kalt werden, bis man noch mehr Blühten hinein thun will. Um es durchzugiessen, darf es nicht mehr als einmal aufs Feuer kommen Alsdenn setzt man es in die Röhre eines stark eingeheizten Ofens. Diese Einrichtung beobachtet man, bis man soviel Gelbes von den Blühten beisammen hat, daß es 4 Pfund ausmacht. Von Jesmin und Jonquillen verfertigt man auf eben die Art Pomade.

Schneewasser aufzubewahren.

Man läßt Schnee, der im März fällt, schmelzen, und füllt das Wasser in Bouteillen, setzt es an die Sonne, und läßt es so lange distilliren, bis es recht klar ist; es kann beständig in den Bouteillen unzugestopft in der Luft stehen, und hält sich etliche Jahre. Wenn man sich damit wäscht, so macht es eine weiche Haut.

Ein sehr gutes Waschwasser für das Gesicht.

Man nimmt eine gute Handvoll Hamburger Habergrütze, und läßt sie in einem Topf mit einem Seitel Wasser kochen. Wenn es kalt ist, gießt man es durch ein Tuch in einen porzellänenen Napf, thut alsdenn 24 recht klein gestossene bittere Mandeln dazu, ferner ein halb Seitl ungesalznes Rosenwasser, und 12 Tropfen Pensove, rührt alles wohl untereinander, ringet es durch ein Tuch, und füllt es auf eine Bouteille. Dieses Wasser erhält die Haut rein.

Ein Waschwasser sehr gut für Wimerln oder Hitzblattern.

Man nimmt unter 1 Seitel ungesalzenes Rosenwasser 12 Tropfen Pensove, schüttet es wohl untereinander, wäscht sich alle Abende damit.

Eine leichte Seife zum Händwaschen.

Man nimmt 1/2 Pfund ordinäre, oder selbst gekochte Seife, schabt sie klein, und läßt sie in frischen Wasser 2 Tage weichen, in dieser Zeit muß man das Wasser einigemal behutsam ab, und wieder frisches darauf giessen. Alsdenn stoßt man

4 Loth Mandeln in 1/2 Seitel Milch recht fein, und thut sie nebst 1/2 Seitel Rosenwasser und eben so viel Froschleichwasser, auch 1 Loth Weinstein zu der Seife in einen neuen Topf, setzt es auf Kohlenfeuer, rührt es immer untereinander, bis die Seife anfängt in die Höhe zu steigen, hierauf wird sie in viereckige Kästchen gestochen, und wenn sie kalt ist, in Stücke geschnitten.

Ein Mittel für aufgesprungene Hände.

Man macht von Mandelöl und weissen Wachs eine Salbe, hiemit bestreicht man alle Abend die Hände, und zieht Handschuh an; man wiederholt es so lange, bis sie wieder gesund sind.

Ein Mittel für den Frost in Händen und Füssen.

Wenn man von gekochten rothen Rüben die warme Brühe nimmt, die Füsse hineinsetzt, so zieht dieselbe allen Frost aus; mit den Händen verfährt man eben so. — Fischthran ist auch ein gutes Mittel: man reibet damit des Abends die gefrornen Stellen, und hält sie über Kohlenfeuer, worauf man Heusaamen gestreuet hat, man wiederholt es täglich, bis der Frost ausgezogen ist. — Auch ist Wintergrün ein gutes Mittel, man bin-

det die frischen Blätter auf die gefrornen Stellen, und wiederholt es täglich. — Campher auf ein feines leinenes Läppchen gestrichen, und auf die gefrornen Stellen gelegt, und öfters wiederholt, hilft auch. — Campher in Brandwein gelegt, ein Löschpapier damit angefeuchtet, auf die gefrornen Stellen gelegt, und öfters wiederholet, ist auch ein gutes Mittel. — Hirschtalg auf die gefrornen Stellen gerieben, verschaft einige Linderung. Das allergewißeste Mittel, wodurch der Frost aus Händen und Füssen gezogen wird, ist, wenn man auf die gefrornen Stellen Schnee bindet, und wenn er aufthauet, wieder frischen Schnee nimmt; man läßt ihn so lange darauf liegen, bis es nicht mehr schmerzt. Wenn man Schnee mit etwas Salz vermenget darauf legt, so zieht der Frost geschwinder heraus. Dieses Mittel verursachet einen Schmerz, welcher aber nicht lange anhält, und wenn dieser überstanden ist, wird man an den Stellen, wo man dieses Mittel gebraucht hat, von allen künftigen Schmerz befreyet seyn.

Ein Mittel wider das Durchliegen in langen Krankheiten.

Es ist recht traurig, wenn sich kranke Personen durchliegen, denn es verursacht ihnen erstaunende Schmerzen. Man hat einige leichte Mittel, die gegen das Durchliegen gut sind. Wenn man unter das Bette mit Gurten alle Abend und

Morgen einen Tubben oder Faß mit frischem Brunnenwasser setzt, so bewahret dieses Mittel vor dem Durchliegen. Auch ist es gut, wenn man dem Kranken ein recht weiches drellnes Lacken oder Tuch, aus welchem die Stärke herausgewaschen, unterleget. Sollten aber dennoch einige Stellen anfangen ihn zu schmerzen, so thut es gute Dienste, wenn man dieselben alle Abend und Morgen mit halb Brunnenwasser und halb Weineßig, welches lauwarm gemacht werden muß, wäscht. — Auch ist es gut, wenn der Kranke auf einem gahr gemachten Rehfelle liegt, welches recht glatt in das Bett gebreitet worden, und keine Falte schlägt; wenn es steif ist, kann es wieder gewaschen werden, wodurch das Durchliegen auch verhütet wird. Sollten aber schon Stellen wund seyn, so dunkt man recht weiche Läppchen in Bleywasser, doch muß es etwas gewärmt seyn, daß es nicht kältet, legt solche auf die wunden Stellen, und sobald sie trocken sind, legt man frische auf. Man kann auch Bleysalbe auf gezupfte Leinwand streichen, welche auch sehr kühlt und heilt, doch muß man das Aufgelegte befestigen können.

Ein vortreflich Mittel für Personen, die mit dem Magenkrampf behaftet sind.

Man nimmt 4 Loth feine China, 1 1/2 Loth Kassekarille, 1/2 Loth Kamomillenblumen, 1/2 Loth Kümmel; dieses alles wird recht klein ge=

gestossen, und in eine Maaßbouteille gethan, hierauf gießt man Maderawein, und läßt es in der Sonne oder auf dem Ofen distilliren; hievon trinkt man nach Erfordern, wenn der Krampf antreten will, bis zu einer halben Theetasse voll.

Ein sehr gutes Mittel, für Personen die eine sehr schwache Brust haben.

Man nimmt eine gereinigte Schildkröte, 12 Frösche, 12 Schnecken, 6 lebendige Krebse von mittlerer Größe, 1 Pfund mageres Kalbfleisch ohne Knochen, eine Handvoll Körbel, eben so viel Gänseblumen, eben so viel Queckenwürzen, und 1/2 Loth rothes Sandelholz. Die lebendige Schildkröte wird in einem Topfe voll siedenden Wassers getödtet, und alsdenn wieder gleich herausgenommen, damit man den Kopf, die Beine und den Schweif welches alles weggeworfen, abschneiden könne. Die Schalen werden wie an einer Auster mit dem Messer von einander gebrochen, und die übrige schwarze Haut völlig abgezogen und weggethan, wie auch die Galle, welche sich in einen gelblichten Beutel befindet. Das Fleisch nebst dem sämtlichen Eingeweide, und wenn sie einen Eyerstock hat, wie auch das Blut wird in einen Mörser gethan. — Von den Fröschen werden nur die Hinterkeulen genommen. Alles dieses, und das Vorgemeldte wird in einem Mörser ganz klein gestossen. Hierauf thut man es in einen Topf, welcher 2 1/2

Maaß hält, und füllt denselben mit Wasser voll, alsdenn klebt man den Deckel auf den Topf fest an, setzt den Topf an ein gelindes Feuer, bei welchem es 2 Stunden lang kochen muß, bis die eine Hälfte davon sich verzehret hat. Wenn dieses geschehen, so wird das Uibriggebliebene warm durch eine Serviette gepreßt, und die daraus entstandene Bouillon oder Brühe in zwey Theile getheilt, davon der eine des Morgens, und der andere des Abends zwo Stunden vorher, ehe man sich schlafen legt, getrunken wird. Die Bouillon wird 40 Tage hintereinander getrunken, und während dieser Kur muß man sich aller sehr unverdaulichen Speisen, und aller spirituösen Getränke enthalten, und dagegen öfters Kalbsfüsse, junge Hühner und Gerstengraupen essen, auch von leztern öfters den Schleim trinken, desgleichen auch Thee mit Milch, oder statt dem ordinären Thee nimmt man Betionienkraut. Den Kaffee muß man hierbei gänzlich weglassen, und zum gewöhnlichen Getränke kann man sich des Gerstenwassers bedienen. Wenn man diese Bouillon 30 Tage gebraucht hat, so wird solche einen Tag ausgesetzt, und an selben bedienet man sich eines Laziertränkchens, welches auch nach geendigter Kur wiederholt werden muß.

Brustpulver beim Husten.

Man nimmt einen guten Theil Huflattig, und trocknet denselben, alsdenn reibt man ihn zu

einem

einem recht feinen Pulver, stoßt recht feinen weißen Zuckerkandis, so fein als möglich, und vermengt ihn mit dem pulverisirten Huflattig. Man braucht zwey Theile Zuckerkandis und ein Theil Huflattig hiezu, man muß es aber ordentlich abwägen. Hievon nimmt man alle Morgen einen Theelöffelvoll trocken ein, und so lange, bis sich der Husten gelegt hat.

Anhang.

Von Verfertigung der Butter und Käse, wie auch eines guten Kesselbiers, und andern wirthschaftlichen Kenntnissen.

Von der Verfertigung der Butter.

Die Butter ist eine der nothwendigsten Sachen in der Haushaltung; die Speisen gewinnen oder verlieren an ihrem Geschmack, je nachdem dieselbe beschaffen ist. Verschiedene Ursachen sind daran Schuld, wenn man bei dem Buttern selbst viele Zeit hinbringen muß, auch macht dieses der Butter ein schlechtes Ansehn, giebt ihr einen bittern

Geschmack, ist öfters gar nicht zu genießen, auch bekommt man hierdurch wenig und schlechte Butter. Viele Landleute haben gewöhnlich Aberglauben dabei, schreiben es Ursachen zu, durch die es doch nicht entsteht. Ob man nun gleich die natürlichen Ursachen, aus denen es eigentlich entsteht, nicht alle augenblicklich finden wird, so muß man sich denn doch die Mühe nicht verdrüßen lassen, darnach zu forschen, weil man, wenn man sie entdeckt, dem Uibel eher abhelfen kann. Oft liegt es an dem Vieh selbst, an seinem Futter, an der nicht genugsamen Reinigung der Gefäße; oft ist der Ort, wo die Milch aufbewahrt wird, im Winter nicht gehörig warm, oder im Sommer nicht kühl genug, woher es denn entsteht, daß die Milch nicht gut abrahmen oder Rahm setzen kann. Oft wird auch bei dem Buttern selbst nicht recht verfahren, u. d. m.

Die Gefäße, welche man dazu haben muß, sind in kleinen Wirthschaften folgende: ein Milcheimer oder Füllbecher, worein die Milch gemolken wird; ein Seigetuch von lockerer Leinwand, welches an beyden Ecken ein Band haben kann, um es nach jedesmaligem Gebrauche aufzuhängen und zu trocknen, (einige bedienen sich statt dieses Tuchs eines Siebes, woran unten lockere Leinwand, oder Haartuch befestigt ist:) — Breite Milchschafer, worein die Milch gegossen, und zum Abrahmen hingestellt wird, (manche bedienen sich auch der Satten von Steingut, welche unten spi-

zig

tzig und oben breit sind, diese sind wohl sehr bequem, zumal wenn man wenig Milch hat, auch setzt die Milch darinn im Sommer eher Rahm, auch können sie leichter rein gemacht werden, als die hölzernen; allein es ist auch mancher Schaden dabei, weil sie zerbrechlich sind.) Ferner: Stäbe wie 2 Finger breit, welche man auf die Tubben legt, um die andern Tubben darauf zu setzen, damit sie nicht so dicht auf einander stehen. Auch wird dazu erfordert ein Milchkeller oder eine Stube, welche im Winter warm, im Sommer aber kühl seyn, und gehörige Luft haben muß. In kleinen Wirthschaften hat man mehrentheils eine Milchschrank, vor welchem Thüren, mit lockerer Leinwand oder Haartuch beschlagen, seyn müssen, damit die Luft, aber auch die Wärme durchdringen kann; im Winter muß dieser Schrank in einer reinlichen warmen Stube, und im Sommer an einem kühlen Orte stehen. Ferner gehört dazu ein Rahmtopf, der blos dazu gebraucht wird, den Rahm darinn aufzuheben, zumal, da es sich öfters trift, daß man nicht auf einmal genug hat. Man hat auch solche Töpfe, die unten ein Zapfloch haben, worinn ein Pfropf steckt, welchen man vor dem Buttern auszieht, damit die Wadicke, welche sich unterwärts gesetzt hat, rein ablaufen kann; besser aber ist es, wenn keine Wadicke, sondern der reine Rahm da ist. Zum Abnehmen des Rahms, welches man abrahmen nennt, braucht man eine Kelle mit Löchern, wie eine Schaumkelle, welche aber breiter und flächer ist, auch einen kurzen

zen

zen Stiel hat, sie kann von verzinnten Blech oder Messing seyn; ferner einen breiten hölzernen Löffel, zum Herausnehmen und Waschen der Butter, weil es nicht rein ist, solches mit den blossen Händen zu thun. Und weil man nicht allemal gleich vielen Rahm hat; so muß man in kleinen Wirthschaften mehr als ein Butterfaß haben.

Alle diese Gefäße und Geräthschaften müssen recht wohl gereinigt werden, besonders die hölzernen; dazu wird ein großer eingemauerter und ausgescheuerter Kessel Wasser kochend heiß gemacht, etwas herausgefüllt, und die Tubben damit ausgewaschen und ausgebrühet, hernach mit feinem weissen Sand und einem Strohwisch ausgescheuert, und wenn sich in die Reifen der Gefäße etwas angesetzt, so wird es mit einem hölzernen Messer, das man bei der Hand haben muß, heraus gemacht; dann werden sie in kaltem Wasser mit einem Tuche ausgewaschen, und hierauf in das kochende Wasser gelegt, darinn herumgedrehet, und nochmals in kaltem Wasser nachgespült, sodann in die Luft gestellt, daß sie trocken werden, doch aber nicht in die Sonne, sonst würden sie Schaden leiden. Alsdann werden sie an einen reinlichen und nicht dumpfigen Ort in einen Rück übereinander gestülpt. Mit allen anderen Gefäßen muß man eben so verfahren. Der Milcheimer muß aber ausserdem, nach jedesmaligem Gebrauche, weil dieß Abscheuern nur so oft geschieht, als gebuttert wird, recht rein ausgespült, (damit nichts von der Milch

han=

hangen bleibt, indem solches leicht sauer wird) und alsdenn umgestülpt werden. Das Seigetuch oder Sieb muß nach jedesmaligem Gebrauche ausgewaschen, und zum Trocknen hingestellt oder hingehängt, und zuweilen das Seigetuch ordentlich ausgekocht werden. Das Butterfaß muß nicht zugedeckt, sondern offen hingesetzt werden, doch so, daß keine Unreinigkeit hinein fallen kann. Die Bretter in den Milchschrank aufgesperrt werden, damit sich kein dumpfiger oder saurer Geruch darinn aufhalte, weil die Milch jeden Geruch leicht annimmt, und die Butter hierdurch leicht verdorben werden kann.

Reinlichkeit ist die Hauptsache, und muß schon bei dem Melken beobachtet werden. Die Person, die solches verrichtet, muß sich jedesmal vorher die Hände rein abwaschen, und auch reinlich in ihrem Anzuge seyn, auch darnach sehen, daß die Eiter der Kühe rein, oder wenn solche schmutzig sind, sie mit einem reinen Tuche abwaschen, damit nichts Unreines in die Milch kommt. Nach dem Melken, welches des Morgens, Mittags und Abends geschieht, wird die Milch durch das Seigetuch oder Sieb in ein Schaf gegossen, das man schon in Bereitschaft gestellt haben muß, wenn es zuvor nochmals ausgespült und umgestülpt worden; die Schäfer werden nicht ganz voll Milch gegossen, sondern etwa 4 Finger hoch, und wenn sich die Milch abgekühlet, welches ja geschehen muß, setzt man die Schäfer in den Schrank, legt 2 Stäbe

dar-

darauf, setzt wieder ein Schaf darauf, etwa 3 bis 4 auf einander, dann wieder welche darneben, bis der Rück voll ist, und so fährt man damit fort; man muß immer ein Rück erst vollsetzen, und in der Ordnung fortfahren, weil man sonst nicht weiß, welche Milch die älteste ist, denn es bleiben bei jedem Butter einige Schaf übrig, die noch nicht Rahm gesetzt haben, und die man noch nicht brauchen kann. Am besten ist es, die Schäfer werden neben einander, und etwa einer Hand breit von einander, und dann wieder einer auf die 2 von einander stehende Schäfer gestellt, und sofort bis der Rück voll ist, so braucht man die Stäbe nicht, es nimmt zwar etwas mehr Platz ein, aber die Milch hat mehr Luft und gehörige Wärme, weil die Schäfer nicht so dicht auf einander stehen, also kann die Milch eher und besser Rahm setzen. Man kann auch einen Milchkasten machen lassen, worinn statt der Fächer von Brettern, nur starke Latten angebracht würden, worauf man die Schäfer neben einander setzen könnte, jedes Fach aber müßte in Absicht der Höhe so beschaffen seyn, daß nur eine Reihe von Milchschäffern gemächlich darinn stehen könnte, Im Winter kann man den Kasten in der Stube zuweilen aufmachen, daß noch Wärme hineindringen kann.

Es geben einige zum Merkmal an, daß, wenn man mit der Fingerspitze über den Rahm fährt, und der Finger trocken bleibt, alsdann der Rahm gut sey, und sich rein abnehmen lasse, doch muß die Erfahrung die beste Lehrmeisterin seyn, man kann sich einigermassen nach der Zeit richten. Man könnte zwar 10 bis 12 Stunden, nachdem gemolken worden, abrahmen und buttern, allein es würde nicht viel Butter geben, daher kann man die Milch im Sommer alle 3, und im Winter alle 5 Täge abrahmen, welches man so verrichtet, daß man an der Seite des Schafes den Rahm losmacht, und ihn mit der Kelle zusammen klappt, aber auch zuweilen abschöpft und zwar sehr behutsam, damit nichts verloren geht, aber auch nichts von der sauern dicken Milch darunter komme. Den Rahm thut man in den Topf, und wenn es zum Buttern gar zu wenig wäre, oder man müßte solchen noch etwa einen oder ein paar Tage aufheben, so setzt man den Topf im Sommer an einen kühlen Ort, im Winter aber einen, wo es nicht frieret, wenn man den Topf zuvor mit einem reinen aber dünnen Tuche zugebunden hat, damit kein Staub oder Ungeziefer hineinfallen, und der Topf dennoch etwas Luft habe. Kann man gleich buttern, so ist es desto besser. Um die Butter wohlschmeckender zu machen, kann man, wenn gebuttert werden soll, von der am Abend zuvor gewonnenen Milch, den frischen Rahm dazu nehmen.

Will man buttern, so thut man es des Morgens, weil man da den ganzen Tag vor sich hat, und alles wieder an Ort und Stelle bringen kann; besonders muß man im Sommer sehr früh buttern, weil die Wärme des Tags das Buttern erschwert, daher thut man am beßten, daß man des Abends zuvor abrahmt, und wenn man von einigen frischen Schaferln den Rahm dazu nehmen will, kann man es den Abend auch thun, doch ist es besser, wenn es des Morgens, wenn man buttern will, geschieht. Im Winter muß man den Rahmtopf, wenn man des andern Tags buttern will, die Nacht hindurch in der Stube haben, auch wohl, wenn es gar zu kalt ist, in der Stube oder in einem andern warmen Orte buttern; im Sommer aber muß man den Rahmtopf an einen sehr kühlen Ort, oder in einen guten Keller setzen. Ehe man buttert, brühet man das Butterfaß mit recht kochendem Wasser aus, und spült es mit kaltem Wasser nach; im Winter kann das Faß noch lauwarm seyn, im Sommer aber muß wenigstens eine Stunde vor dem buttern kaltes Wasser darein gegossen werden, daß sich das Kühle recht in das Holz zieht. Wollte man ja im Sommer des Morgens, wenn es sehr warm Wetter ist, erst abrahmen, so muß der Rahmtopf doch erst etwas in den Keller, oder in frisches recht kaltes Brunnenwasser gesetzt werden, daß alles recht kühl ist. Wenn nun das Butterfaß ganz rein ist, so schüttet man den Rahm hinein, man muß aber

nicht zuviel hinein thun, etwa halb voll oder eine Hand hoch mehr, dieß ist das beßte Maaß. Zum Buttern muß man eine verständige treue Person nehmen, auf die man sich verlassen kann, und die nicht, bald geschwind, bald langsam, sondern in gehöriger Ordnung fortbuttert, auch sich nicht aufhält, wenn etwas durchspritzt, weil während desselben, daß sie das Herausgespritzte wieder hinein bringen wollte, sie doch einhalten müßte, wodurch die schon kommende Butter wieder auseinander fahren, und das baldige Kommen der Butter unterbrochen werden würde; und wenn der Stiel des Butterfasses gehörig einpaßt, wird nicht viel heraus spritzen, und sollte sich der Stiel abgenutzt haben, so muß man zuvor einen neuen Stiel machen lassen, und hiedurch das Durchspritzen verhindern; sollte aber dennoch etwas durchspritzen, so kann eine andere Person solches mit einem Löffel zurük bringen. Wenn die Butter bis auf das Zusammendrehen schon fertig ist, so schadet ein so kurzes Einhalten nicht, aber wenn sie sich noch nicht gescheidet hat, ist es nicht gut. Wenn nun die Butter sich in Klumpen zusammen giebt, wird der Deckel abgenommen, das, was etwa herumgespritzt, mit einer hölzernen Kelle zusammen gescharret und in das Butterfaß gebracht, ferner fährt man mit dem Stiel in dem Faße so herum, daß man die Butter auf einen Haufen bringt, welches man Zusammendrehen nennt. Alsdann wird die Butter mit der hölzernen Kelle herausgenommen,

und in das Milchschaff, worinn man sie waschen will, gethan; die Kelle sowohl als das Milchschaff muß aber zuvor naß gemacht werden, weil sonst die Butter anklebt. Einige haben auch ein eigenes Waschfaß, so auf 3 Füßen steht und ein kleines Zapfloch hat, und welches zu nichts anders als zum Waschen der Butter gebraucht wird. Das Zurückbleibende, welches die Buttermilch ist, wird durch ein Sieb oder feinen Durchschlag gegossen, damit, wenn noch etwas Butter darin ist, solche nicht umkomme. Sodann drückt man mit einer hölzernen Kelle die Butter auf einen Haufen. Die etwa darin gebliebene Buttermilch läßt man, ehe man Wasser zum Waschen darauf gießt, rein ablaufen. Ist die Butter im Sommer sehr weich, daß sie nicht zusammen bleiben will, so muß man sie, ehe man sie wäscht, etwa eine Stunde zuvor in den Keller setzen, weil sie sich nicht gut waschen läßt, wenn sie so weich ist. Sollte aber aller dieser angewandten Mühe unerachtet die Butter nicht bald kommen wollen, so kann man sich sehr leicht helfen, wenn man im Sommer das Butterfaß in ein Gefäß mit kaltem Wasser, und im Winter in ein Gefäß mit warmen Wasser setzt, und zwar, daß das Wasser so hoch stehe, als der Rahm im Butterfaß ist, wodurch man desto eher Butter bekommt. Ist das Vieh altmelkend, so hindert es auch sehr, daß man nicht so leicht Butter bekommt; da soll es sehr gut seyn, wenn man etwas Salz in den Rahm thut, ehe man buttert,

tert, dieß soll die Butter helfen scheiden, hat man nun die Butter, so geht man ans Waschen derselben.

Mandelbutter.

Diese zu machen, nehme man ungefähr 20 süße Mandeln, stoße dieselben sehr klein, und vermische sie mit 1/2 Pf. frische Butter, einen Teller voll Zucker, der recht klein gestossen worden, ein wenig Orangen=Pomeranzenblüthwasser, wohl untereinander, und richte solches alles auf einem Teller zu, oder gebe ihm eine Form, welche man will. Sonsten aber wird auch die eigentlich sogenannte Mandelbutter erst zwar vorgedachtermassen mit recht klein und gut gestossenen Mandeln, wie ein Marzipanteig gemacht, sodenn durch ein Haarsieb gerieben, und durch eine besonders dazu gemachte Spritze, welche am Ende viele Löcher hat, Fadenweise hindurch, und also auf einen Teller in Form eines Berges gedruckt, und alsdenn zum Verspeisen aufgetragen. In Ermanglung einer Spritze, darf sie auch nur durch einen Durchschlag mit einer breiten Kelle durchgedruckt werden.

Pistatienbutter.

Um selbige zu machen, läßt man Pistatien in Wasser einen Sud thun, ziehet ihnen hernach die

die Haut ab, und leget sie in kaltes Wasser. Sodenn stößet man sie in einem Mörser klein, thut ein Stück abgewaschnen Butter hinzu, und stößt beydes ferner durcheinander. Endlich schüttet man dieses in einen Tiegel, oder in eine Casserolle, setzet es aufs Feuer, und wenn es ein wenig geröstet hat, streichet man es durch ein Haartuch in eine zinnerne Schüssel, und bedienet sich dieser Butter nach Gelegenheit der Speisen.

Kräuterbutter für Schwindsüchtige.

Nimm Weinraute und Salbey, von jeder Sorte 3 gute Hände voll, zerhacke beides klein, und thue es mit 3 Quartier (1 1/2 Bouteille) süssen Rahm in eine steinerne Kruke, wenn es 24 Stunden gestanden, wird es gebuttert, und die Butter durch ein loses leinenes Tuch gerungen, damit die Kräuter zurücke bleiben. Hievon muß der Patient, so oft ihn hungert, ein Butterbrod essen, jedoch nicht eher andere Speisen geniessen, bis die Butter verzehrt ist, und kann er dabei die sonst gewöhnlichen Getränke trinken.

Cacaobutter.

Der ölichte und butterhafte Theil, den man in Amerika aus der frischen Cacao ziehet, wird Cacaobutter genannt, es hat selbiger sehr wenig

Con=

Consistenz. Er wird dort zu Lande manchmal statt der Butter von den Kühen, oder des Oels, zum Küchengebrauche genutzt, und übertrift sogar diese beyden Dinge gar sehr, weil ihm das Feuer niemals einen ranzigen und stinkenden Geruch, oder Geschmack beibringt. Die Butter, welche man in Europa aus eben diesen Mandeln ziehet, hat zwar noch eben dergleichen Süßigkeit, wie in Amerika; dagegen aber ist sie sehr hart und brüchig, wie Schöpsentalg. Da sie ein wirklich fest gewordenes Oel ist, so kann man sie nur vermittelst einer Wärme erhalten, welche geschickt ist, sie zu schmelzen. Die gebräuchlichste und beste Art ist, die Cacaobohnen zu zerstossen, und sie stark mit Wasser kochen zu lassen. Es zerfließt beinahe alles überflüßige und nicht verbundene Oel, welches diese Substanz enthält; es scheidet sich von der Schale und von der übrigen Substanz, und da es leichter ist, so schwimmet es auf der Oberfläche der Feuchtigkeit, wo man es fest werden läßt, um es hernach leichter wegzunehmen. Diese Butter ist gemeiniglich mit einem Theil der festen Substanz der Cacaobohnen vermischt. Man scheidet sie von diesen fremden Theilen, indem man sie zum zweytenmale in einem etwas hohen Gefäß bei einer sehr gelinden Wärme fließen läßt, und dieselbe in diesem Fluße eine ziemlich lange Zeit erhält, damit diese Materien, welche eine verschiedene und besondere Schwere haben, sich gänzlich scheiden könne. Man erhält durch die-

ses Mittel eine sehr weisse und reine Cacao-butter.

Sie ist erweichend und milderend, so lange sie nicht ranzig ist. Man gebraucht sie sowohl äußerlich, als innerlich. Aeußerlich, da man die schmerzhaften Glieder und Orte damit bestreicht, und bei mässiger Wärme solche in den leidenden Theil hineinziehen läßt, ferner, wenn nach abgetrockneten Blattern bei Kindern die Haut schuppigt und narbigt ist, bestreichet man selbige ebenfalls damit. Bei aufgerissenen Lippen und Warzen der Frauenzimmer, und von Kälte starrendem Gesichte thut sie die beste Wirkung, immassen sie geschwinde heilet, die Haut reiniget und zart machet. Der innerliche Nutzen ist bei Brustkrankheiten, bei hagern Körpern, und wo ein trockner Husten zugegen ist. Man nimmt solche in laulichem Thee, in Suppe, wie auch im Zucker gerieben. Sie erweicht als ein Oel die festen Theile, reizet dieselben aber zugleich auch ein wenig, und ist wirklich schmerzstillend.

Geräucherten Schinken vor Schmeißfliegen zu bewahren.

Um dieses zu können, macht man von durchgesiebter Asche, schwarzen Pfeffer, und Wasser einen Teig, hiemit bestreicht man die Ritzen an den Schinken, wenn sie aus dem

Rauche kommen, und hängt sie an einen kühlen Ort, wo es weder zu warm, noch zu feucht ist.

Brühen der Speisen.

Heißt diejenige Operation der Küche, da man die Speisen mit einer heißen Flüßigkeit übergießt, und sie also eine Weile stehen läßt. Einige Speisen werden dadurch weich und mürbe, ohne ihren angenehmen Geschmack, oder Kraft zu verlieren, andere werden dadurch aufgeschlossen, daß hernach bei dem Kochen das heiße Wasser, und die Feuertheilchen stärker und leichter in dieselben eindringen können; darum wird z. E. hartes und zähes Fleisch eine Weile im warmen Wasser, Wein, und Eßig gebrühet, ehe es gekocht wird. Alle diejenigen Pflanzen, die mit einem flüchtigen Geiste, Salz, oder Oel begabt sind, werden auch durch den geringsten Grade des Kochens aufgelöset, in ihrer Mischung verändert, und ihrer flüchtigen Theile beraubet, indem solche davonfliegen. Die Petersilie, die Zwiebeln verlieren alle ihre Kraft, wenn sie gesotten werden; sie bekommen einen häßlichen Geschmack, wenn man sie gar kochet. Aus diesem Grunde werden die Petersilie, Zwiebeln, Nelken, der Zimmet und Pfeffer, und alle andere Gewürze, und gewürzhafte Kräuter nur mit der heißen Brühe beim Anrichten der Speisen übergossen. Man

thut solche Gewürze auch wohl zu den gekochten Brühen zuletzt, wenn sie genug gekocht haben, hinzu, bedeckt das Gefäß, und läßt es noch eine kurze Zeit am Feuer stehen. Auf diese Weise behalten die Gewürze ihre Kraft, und ihren angenehmen Geschmack; da hingegen durch Kochen alles Flüchtige und Kräftige weggejaget wird, und der kraftlose Körper zurück bleibt. Wein, Bier, andere geistige Feuchtigkeiten, der Eßig, und die frischen Säfte aus den Früchten, verlieren sehr viel von ihrer Güte, wenn sie gesotten werden; sie bekommen dadurch einen herben, und widrigen Geschmack; daher lassen sie die Köche bloß heiß werden, wenn sie solche zu Brühen und Suppen anwenden wollen.

In der Kochkunst muß man also folgenden Grundsatz wohl merken: Alle die Speisen müssen gebrühet werden, die mit geistigen und flüchtigen Bestandtheilen versehen sind, die nicht roth, und doch saftig seyn sollen, und endlich diejenigen, aus welchen man bloß die feinsten Theile ausziehen will. Daher macht man für Kranke, die nicht gut verdauen, einen gebrühten Salat, gebrühte Habergrütze rc. Daher muß man bei Verfertigung der Kräutersuppen, und gewürzhaften Getränke für Kranke auch diesen Grundsatz vor Augen haben, sonst erreicht man nicht seine Absicht. Doch giebt es Fälle, da man das Getränk, oder die Suppe mit den fixen auflösbaren Theilen der gewürzhaften Nahrungsmittel schwängern,

gern, und denselben, durch Verjagung der scharfen, und flüchtigen Theile, die reizenden und erhitzenden Eigenschaften benehmen will; in diesem Falle kochet man freylich wohl dergleichen Dinge.

Auspichen der Gefässe.

Es hat das Auspichen der Gefässe wirklich seinen Nutzen bei starken, dicken, und gewürzhaften Bieren, wenn anders der Binder beim Pichen das Pech nicht verbrennet, und in Kohlen verwandelt. Die guten Wirkungen davon sind folgende: 1) Das Verpichen hindert alles Eindringen der Luft, daher es auch in diesem Betracht schon viel zur Erhaltung des Biers beiträgt. 2) Weil das Pech aus vielen Gummiartigen, wäßrichten und salzigen Theilen bestehet, so ziehet das Bier, wenn es einige Zeit darauf lieget, viel Theile aus demselben heraus, wovon es balsamischer wird, und einen etwas bitterlichen Geschmack bekömmt Man kann dieses daraus erkennen, weil nachher das Pech in den Fäßern allenthalben brüchig, und löcherich geworden ist. 3) Sind die Fäßer neu, so würde das Bier, vornämlich, wenn es auf den Gefässen völlig abgähret, einen starken Geschmack von dem Holze bekommen, welches durch den Uiberzug von Pech verhindert wird. Nur muß man dafür sorgen, daß der Dampf und Rauch soviel möglich aus den Fäßern komme, damit

sich kein Ruß anlege, welcher dem Bier freilich keine gute Eigenschaft beibringen möchte. Das Pech, so man zu den Gefäßen brauchet, ist entweder braun, oder ganz schwarz; dieses nimmt man zum auswendigen verlassen, nicht aber zum Pichen inwendig, weil es dem Bier einen merklich üblen Nachschmack zu geben pflegt, jenes aber, wird zum inwendigen Pichen gebraucht. Ehe der Bötticher das Faß mit neuem Peche anfeuert, muß er dasselbe um und um, an allen Orten mit dem Schlegel auswendig tüchtig beklopfen, damit das verbrannte Pech inwendig abprelle. Alsdenn muß er auch das Faß inwendig mit einer Kratze, fast wie die Schorsteinfeger haben, auskratzen und reinigen, ehe er das neue Pech hineinbringet. Den nöthigen Vorrath des Pechs muß sich der Bräuherr bei Zeiten anschaffen; denn wenn er dasselbe von den Fuhrleuten, oder in den Pechhütten Centnerweise kauft, kommt ihm es zu hoch, dahingegen er, wenn er nicht eher kaufen will, als bis er es bei jedem Gebrauch nöthig hat, es noch höher kömmt.

Ranziges Baumöl zu verbessern.

Die beste Methode, dem Olivenöl einen bessern Geschmack zu geben, ist die Gährung, welche durch allerhand Früchte bewirket wird. Man nimmt z. B. Renettenäpfel, Kirschen, gelbe

Mira=

Mirabellen, auch Erd = und Himbeeren, zerquetscht solche, wenn die Kerne vorher weggenommen worden, thut alsdenn den Brey zu dem Oel, und setzt die Vermischung an einen mäßig warmen Ort, wo sie bald zu gähren anfangen wird. Nach vollbrachter Gährung ist das Oel durchaus verbessert.

Oekonomischer Nutzen der Fischblasen.

Gemeiniglich wirft man sie als unnütz weg. Das ist falsch. Man kann sie zur Läuterung des Kaffees recht wohl gebrauchen. Ist das Eingeweide aus dem Fisch genommen, so nimmt man sie, ohne sie zu zerdrücken, recht sauber heraus, und wäscht sie. Man schält dann die feine und zarte Haut, mit der jede Fischblase überzogen ist, mit einem Messerchen ab, wäscht sie darauf wieder recht rein, und hängt sie an einem Zwirnfaden zum Trocknen auf. Ist sie trocken, so ist sie zur Läuterung des Kaffees gut, und ein Stückchen in der Größe eines Zweygroschenstücks hinlänglich, die Stelle des Hirschhorns zu vertreten. Alle Blasen von allen Arten von Fischen sind mit Vortheil dazu zu gebrauchen.

Mittel, den Fischen allen modrigen Geschmack zu benehmen.

Man kann den Fischen, die aus modrigem Wasser kommen, dadurch allen modrigen und schleimigen Geschmack benehmen, wenn man dieselben vor dem Sieden lebendig in reines Brunnenwasser thut, darinn man etwas Salz schüttet, und die Fische in diesem Wasser wohl umrühret. Dieses thut man 3 bis 4mal, wo jedesmal frisches Wasser genommen wird. Es folgt hieraus, daß der modrige Geschmack anfänglich nur in der Haut des Fisches stecke, bey dem Sieden aber in das Fleisch hineindringe; welches man noch deutlicher daraus abnehmen kann, daß die Karausche nur allein noch an der Zunge den modrigen Geschmack behält, weil die Zunge von diesem Wasser nicht berühret werden kann.

Geschlachtetes Federvieh lange Zeit zu erhalten.

Um dieses zu bewirken, nimmt man aus dem geschlachteten Stücke, ohne dasselbe zu rupfen, das Eingeweide rein heraus, und hänget es in ein grosses und weites Glas. Dieses vermacht man oben mit einer Blase so weit, daß man durch eine Tobackspfeiffe Rauch von solchen Kräutern, die einen feinen wohlriechenden Rauch geben, in das Glas hineinbringen kann. Wenn dieses hinlänglich ge-

schehen ist, vermacht man auch diese kleine Oeffnung mit einem Stücke aufgelegter Blase. In diesem Glase hält sich das Geflügel viele Monate, und schmeckt, wenn man die rechte Wahl der Kräuter trift, nicht nach Rauch. Eine andere Art, sowohl Federvieh als Federwildpret lange Zeit frisch und gut zu erhalten, ist diese: Man muß solche bis an den Kopf ausnehmen, jedoch es in seinen Federn oder Felle lassen, mit Waizen ausfüllen, den Leib zunähen, und es in einem Kornhaufen vergraben.

Fleisch im Sommer acht bis zehn Tage vor Fäulniß zu bewahren.

Das Mittel ist, daß man das Fleisch in abgenommene saure Milch legt, und diese den ersten Tag zweymal, hernach aber täglich einmal abgießt, und erneuert. Es ziehet diese Art das Blut aus, und machet das Fleisch mürbe, läßt ihm aber seinen natürlichen Geschmack auch sogar in der Brühe, wenn es vor dem Kochen wohl in frischem Wasser abgewaschen wird. Ja wenn das Fleisch schon einigermassen angelaufen ist, benimmt ihm die Milch solchen wieder auch nur über Nacht.

Schmeißfliegen im Sommer vom Fleische abzuhalten.

Dieses erhält man, wenn man das Fleisch mit dem bekannten Salat, und Suppenkraut Dragon

(Arte-

(Artemissia Dracunculus. Linn.) reibet. Es bringt allemal die Wirkung hervor, und das Fleisch bekommt davon keinen üblen Geschmack.

Zu verhüten, daß das Fleisch im Sommer keinen widrigen Geschmack annehme.

Um zu verhüten, daß das Fleisch nicht sobald einen widrigen Geschmack bekomme, welches so oft mit Unrecht der Länge der Zeit zugeschrieben wird, da es mehrmals von der Art es aufzubewahren herrühret, lehret die Erfahrung, ausser der Beschaffenheit des Ortes selbst, wo es aufbehalten wird, und bei welchem die Feuchtigkeit sowohl, als die Wärme, das Nachtheiligste ist, als einen der vorzüglichsten Vortheile, daß kein Fleisch, welches zusammenhängt, an einander, noch weniger aber an die Wand, oder an etwas hänge, oder treffe, weil solchergestalt der in den andern Körpern eindringende Saft des Fleisches sogleich einen widrigen Geschmack verursachet, indem, wenn die Luft nicht dazwischen streichen kann, dieser Saft gleichsam darin verschlossen wird, und in eine Art von warmer Gährung kommt. Einen eben so üblen Erfolg hat es, wenn man das Fleisch auf etwas hölzernes, oder irgend etwas, wo der Saft sich hineinziehen kann, legt. Und wenn auch die Unterlage von Zinn, Stein, oder noch besser von einer Art Porzellan, glatten Delfter, oder Fayanze ist, so muß solches Gefäß dennoch täglich verwech-

selt,

felt, und das Fleisch auf eine andere Seite gelegt werden, wenn es nicht so leicht jenen widrigen Geschmack und Geruch bekommen soll. Auch muß man die Wildpret, und zahmes Fleisch nicht zusammenhängen, oder legen, weil letzteres sehr bald etwas von dem erstern an sich ziehet.

Gold und Silber aus alten Tressen zu scheiden.

Die alte Art oder das Ausbrennen ist zu bekannt, als daß ich sie anführen darf, hier folget eine neue Methode; man schüttet in einen irdenen Topf 4 Loth Pottasche, 8 Loth ungelöschten Kalk, nebst einer Maaß Wasser, und läßt alles zusammen eine kurze Zeit kochen, und dann bis zur Erkühlung beisammen stehen; hernach gießet man alles auf ein über einen andern Topf gelegtes leinenes Tuch, so erhält man eine scharfe fressende Lauge. Damit kocht man die alten Tressen eine Weile, alle überspønnene Fäden werden davon aufgelößt, und Gold und Silber bleiben rein übrig, das man dann mit reinem Wasser auswaschen kann.

Räuchwerk zu verfertigen.

Man nimmt 2 Unzen Storax, 14 Unzen Benzoe, 12 Gewürznäglein, 1 Quintchen Ladanum, und aromatischen Calmus, nebst etwas Limonien-

Schaa=

Schaale, sodenn nimmt man ein neues verzinntes Geschirr, läßt den Storax und Benzoe mit 1 Seitel Rosenwasser eine ziemliche Zeit lang kochen, hält den Topf wohl zugedeckt, thut hierauf die Gewürznägerlein, das Laudanum, den Calmus, und die Limonienschaale in einen kleinen leinenen Beutel, wirft diesen hinein, und läßt es mitkochen, wenn es genug gekocht, filtrirt man alles durch ein leinen Tuch ohne es auszudrücken, nimmt das in Gefäß gebliebene Dicke heraus, und verwahret es zum Gebrauch.

Guten Poudre zu machen.

Erstlich stößt man die Stärke (Kraftmehl) in einem Mörser etwas klein, hernach thut man sie in ein klein Kesselchen, setzt sie auf ein wenig Kohlen, sprengt sie mit Brandwein (etwa zu 1 Pfund 1 Seitel schlechten Brandwein) an, und rühret so lange, bis kein Dampf mehr von der Stärke geht. Alsdenn dieselbe im Mörser, so klein als möglich gestossen, und nachgehends in das dazu gehörige Siebchen gethan, und so lange geschlagen, und geschüttelt, bis alles durch ist. Wenn man will, kann man auch einen Gran Ziebeth, einen Gran Moschus (dieser muß mit etwas Brandwein angefeuchtet und aufgelöset werden) und einen Tropfen Vitriol dazu thun, jedoch nicht auf einmal, sondern nach und nach in herausgenommenen Löfel,

und

und endlich alles wohl durcheinander gerührt, und zugedeckt, daß der Geruch nicht davon gehe. Des andern Tages kann man solchen schon gebrauchen.

Grosse Eyer gleich eines Menschenkopfs zu machen.

Nimm 10 Eyweiß, und 10 Eydötter, mische die Dötter leichtlich durcheinander, thue sie in eine runde Blase, verbinde sie, und koche sie in einem Topf mit Wasser, bis sie hart werden darnach nimm sie heraus, thue dazu das Eyweiß also, daß der Dotter in der Mitte liege, koche es wieder, bis das Eyweiß auch hart worden, so hat man ein grosses Ey ohne Schale; will man die Schalle darum machen, so nehme man Eyerschallen, wasche sie, und stosse sie zu feinen Pulver, lege sie in distillirten Eßig, bis sie weich worden, mache daraus eine Salbe, und bestreiche damit das harte Ey mit einem Pinsel, lege es hernach in ein kaltes Wasser, so wird die Schalle hart, und das Ey gleich einem natürlichen.

Inhalt.

Erster Abschnitt.

Von Getränken.

Mittel, Getränke zu erfrischen und abzukühlen. 1
Limonien Wein zu machen. 4
Claret Wein deto. —
Petit Punsch deto. 5
Warmen Bischof deto. 6
Prälat deto. 7
Kardinal deto. —
Johannisbeer Wein deto. —
Schlüsselblumen Wein deto. 8
Champagner Wein von Birkenwasser deto. 9
Birkenwasser zu bekommen. —
Brandwein grün zu färben. 12
Schieler-Brandwein deto. —
Chiocoladen-Liqueur. 13
Danziger Doppelt-Geist von Anis deto. —
Amarillen Ratafia deto. 14
Mittel, das ausgegohrne Bier helle zu machen. —
Birnsaft oder Birnmeth. deto. 15
Vordorbenen Eßig wieder zurechte zu bringen. 16
Weineßig zum Hausgebrauche zu verfertigen. —
Wasser-Chiokolade deto. 17
Gesundheits-Chiokolade deto. 18
Chiokoladen-Gäsch oder Schaum. —
Mandeln-Kaffe. 19

Ein

Seite.
Ein schönes Getränk mit Wasser zu trinken. 20
Brod = Wasser deto. —
Thee aus Mandeln. 21
Vermischung des Selterwassers mit Wein und Zucker. —

Zweyter Abschnitt.

Von Seifenkochen.

Handseife zu kochen. 23
Händeseife auf andere Art deto. 24
Wohlriechende Händeseife deto. 25

Dritter Abschnitt.

Vom Lichtgiessen und Licht = oder Kerzenziehen.

Den Talg (Unschlitt) so zu reinigen, weich und hart zu machen, daß das Licht ein Drittel länger und ohne zu spritzen, oder zu fließen, still und helle brenne. 26
Von der Jahrszeit zum Lichtziehen und Lichtgiessen. —
Ob Rinds = oder Schöpsenunschlitt zum Lichtziehen vorzuziehen sey. 29
Allgemeine Regeln vom Lichtgiessen und Lichtziehen überhaupt. —
Anweisung die Lichter zu ziehen. 31
Versuch, das Lein = und Rübsaamen = Oel zuzubereiten, daß es nicht allein sparsam brennt, sondern auch nicht raucht und dämpft. 32

Vier=

Vierter Abschnitt.

Von Waschen des Leinenzeuges, des Kottuns, des Flors, der Kanten und Spitzen, des Seidenzeuges u. s. w.

Weisses Zeug in Milch zu stärken.	33
Seidenzeug zu waschen auf andere Art.	34
Weissen seidenen Flor zu waschen auf andere Art.	—
Waschen des weissen härnen Flors oder Dünntuch.	36
Alten schwarzen glatten Flor zu verbessern.	37
Verbesserung des alten schwarzen Krausen- oder Kreppflors.	—
Das Wasser klar zu machen, wenn man es zur Wäsche gebrauchen will.	38
Von der Wäsche überhaupt.	—
Katun oder Zitz zu waschen.	46
— — — — auf andere Art.	—
Seidenzeug zu waschen.	47
— — wie neu zu waschen.	—
— — glänzend zu machen.	48
Seidene Strümpfe zu waschen.	—
Flor zu waschen.	49
— — auf andere Art.	51
Kanten oder Spitzen zu waschen.	52
Zwirnfilet zu waschen.	54
Englische Handschuh zu waschen.	—
Deutsche Handschuh wie neu zu waschen.	55
Silber zu waschen.	56
Silber rein zu machen	—
Gold zu waschen.	—
Gold rein zu machen.	57
Aechte Perlen zu waschen.	—

Fünfter Abschnitt.

Vom Auskochung des leinen Garns, Bleichen der Leinwand, und vom Färben des leinen, wie auch des seidenen Zeugs u. s. w.

Erste Zubereitung des Garns zum Färben. 58
Wie man leinenes Garn auskocht. —
Ursachen der Auskochung des Garns. 59
Wie man Leinwand bleicht. 60
Leinenes Garn und Zeug zu färben. 61
Aschgrau zu färben. 62
Braun zu färben. 63
Hellblau färbt man auf folgende Art in Seide und Wolle. 64
Hellgrün 65
Roth zu färben. —
Violet zu färben. —
Karmesinroth zu färben. 66
Celadon zu färben. —
Wie man rohe Seide zubereitet. 67
Wie die Seide gepeizt wird, wenn man karmesinroth färben will. —
Seide karmesinroth zu färben. 68
— — schlechtroth zu färben. 70
— — blutroth zu färben. —
— — inkarnat zu färben. 71
— — orange zu färben. 72
— — gelb zu färben. —
— — blau zu färben. 73
— — grün zu färben. 74
— — violet zu färben. 75
Seidenzeug schwarz zu färben. —
Schwarzer Seide einen Glanz zu geben. —
Englisch rothes Tuch zu färben. 76
Wollenen Zeug Scharlachfarbe zu geben. —
— — — schwarz zu färben. 77

Wie man einen Zeug die Farbe giebt, wenn es verschossen ist. 77
Alten Sammet seine erste Farbe wieder zu geben. 78
Rothen Sammet braun zu färben. 79
Schwarzen Sammet wieder zu helfen. —
Weichen Sammet wieder steif zu machen. —
Hüte schwarz und glänzend zu machen. 80
Einen ganz bleichen Hut wieder schwarz und glänzend zu machen. —
Leinwand blau zu färben. 81
Leinwand oder Flachsenes Garn grün zu färben. 82
Auf Leinen grasgrün zu setzen. 83
Leinwand rosenfarb zu färben. —
Seide braun zu färben. 84
Seide kastanienbraun zu färben. 86
Rohe Seide, ohne sie zu kochen, blau zu färben. —
Seide grau zu färben. 86
— — Mohrengrau zu färben. 87
— — Eisengrau deto. 88
— — Stahlgrau deto. 90
Wollen Garn Leibfarbe zu färben. 91
Silbergrau zu färben. —

Sechster Abschnitt.

Vom Ausmachen der Flecke von Wachs, Wagenschmier, Oel, Wein u. s. w. aus allerley Zeug.

Fleckkugeln zu machen. 93
— — die braune deto. —
Allgemeines Fleckwasser deto. 94
Fleckkugel grüne zu verfertigen. 95
— — weiße deto. 96
Wachsflecke aus allerhand färbigem Sammet zu bringen. 97

Fettflecke aus allerhand Sammet zu machen. 98
Alle andere Schmutzflecken aus Sammet zu machen. —
Fett- Ther- Thran- und Oelflecke aus Seiden oder Wollenzeug zu machen. —
Wagenschmier- und Schuhwachsflecke aus seidenen Kleidern zu machen. —
Weinflecken aus allerley Seidenzeug zu machen. 99
Obstflecke aus Atlas oder andern Zeug zu machen. —
Stockflecke, Wein- oder Obstflecke aus Seiden- oder Leinenzeuge zu machen. 100
Stockflecke aus weißer Wäsche zu machen auf andere Art. —
Tintenflecke aus Seidenzeug zu machen. 101
Tinten- und Eisenflecke aus weißer Wäsche zu machen. —
Rothe Weinflecken aus Servietten und Tischzeug zu machen. 102
Regenflecke aus neuen Kleidern zu machen. —
Weinflecke aus allerhand färbigem Tuche zu machen. 103
Schwarzblaue Flecke aus Tuch oder Scharlach zu bringen. —
Sauerkleesalz zu machen. —
Blaue Flecken von verschiedenen Säften hervorgebracht, aus grünen Tüchern oder Seidenzeug zu machen. 104
Wachsflecke aus Sammet zu bringen. —
Fettflecke aus Seidenzeug zu machen. 105
Firniß, Oelfarben, und andere dergleichen klebrichte Materien aus seidenen Zeugen zu machen. —
Kaffeflecke aus Kleidern zu machen. 106
Tintenflecke aus Tüchern und wollenen Zeugen zu machen. —
Tintenflecke aus allerhand Zeugen zu machen. —
Eisenflecke aus leinen- und baumwollenen Zeugen zu machen auf andere Art. 107
Flecken von Kirschen, Maulbeeren, und von Weineßig, Wein, aus Leinwand, Tuch und Seide zu machen. —

Fle-

Flecken aus schwarzem Tuche zu machen. 108
Wein = Schweiß = und Bierflecke aus rothen Tuch zu machen. —

Siebenter Abschnitt.

Von der Verfertigung der Betten, Federreissen und Schleissen.

Wie man einzelne Betten zuschneidet, und wie viel Federn dazu gehören. 110
Wie man alte Better, wie neu zurecht machen kann. 113
Von Betten überhaupt. 115
Wie man gute und von einem unangenehmen Geruch befreyte Better haben könne. 118
Conservation der Better. 119

Achter Abschnitt.

Vom Scheuern des Zinns, Messings, u. s. w.

Zinn zu scheuern. 120
Messing und Kupfer. 121
Messinge Waaren zu poliren. 122
Polirte Eisenwaaren zu konserviren. —

Neunter Abschnitt.

Vom putzen und erhalten des Silberzeugs, der Spiegel, u. s. w.

Silberzeug zu putzen. 122
Silbergeschirr zu waschen. 123

Spiegel zu putzen. 224
Porzelán zu reinigen, —
Möbeln von Nußbaumholz zu bohnen und zu glänzen. 125
Wie man angelaufene Gold- und Silberstücke reinigen soll. —
Holz dem Mahogonischen ähnlich zu machen. 126
Allerley lackirte Sachen zu reinigen. 127
Vom Fensterscheuern. —

Zehnter Abschnitt.

Einige allgemeine Haus- und Wirthschaftsregeln, nebst einigen zur Gesundheit dienlichen Mitteln.

Hausregeln. 128
Fortsetzung der Hausregeln. 142
Talksteinwasser, dessen Verfertigung und Gebrauch, ein herrliches Schönheitsmittel. 151
Talköl, welches von selbst zergangen. 152
Finnen im Gesichte und auf der Stirne zu vertreiben. 153
Für die Röthe im Gesichte. 154
Für den Kupfer im Gesicht, ein bewährtes Mittel. —
Für die Hitzblattern im Gesicht. —
Mittel, welche die Haut reinigen, wenn sie von der Sonne verbrannt worden ist. 155
Wie man sich wider das Verbrennen von der Sonne präserviren soll. 157
Mittel wider Sommersprossen, Leberflecke und andere im Gesichte befindliche Mahlzeichen. 158
Zahnpulver. 160
Mörsellen zum laxiren. —
Ein gutes Hausmittel gegen einen katharralischen Husten. 161
Pomeranzenblüht Pomade. —

Seite.
Schneewasser aufzubewahren. 162
Ein sehr gutes Waschwasser für das Gesicht. 163
Ein Waschwasser sehr gut bei fleckigten Gesicht. —
Eine leichte Seife zum Händewaschen. —
Ein Mittel für aufgesprungene Hände. 164
Ein Mittel für den Frost in Händen und Füssen. —
Ein Mittel wider das Durchliegen in langen Krankheiten. 165
Ein vortrefflichs Mittel für Personen, die mit dem Magenkrampf behaftet sind. 166
Ein sehr gutes Mittel, für Personen die eine sehr schwache Brust haben. 167
Brustpulver beim Husten. 168

Anhang.

Von Verfertigung der Butter und deren verschiedenen Arten, nebst andern wirthschaftlichen Kenntnissen.

Von der Verfertigung der Butter. 169
Mandelbutter. 179
Pistatienbutter. —
Kräuterbutter für Schwindsüchtige. 180
Cacaobutter. —
Geräucherte Schinken vor Schmeißfliegen zu bewahren. 182
Brühen der Speisen. 183
Auspichen der Gefäße. 185
Ranziges Baumöl zu verbessern. 186
Oekonomischer Nutzen der Fischblasen. 187
Mittel, den Fischen allen modrigen Geschmack zu benehmen. 188
Geschlachtetes Federvieh lange Zeit zu erhalten. —
Fleisch im Sommer acht bis zehn Tage vor Fäulniß zu bewahren. 189

Schmeiß-

Schmeißfliegen im Sommer vom Fleische abzuhalten. —
Zu verhüten, daß das Fleisch im Sommer keinen widrigen Geschmack annehme. 190
Gold und Silber aus alten Tressen zu scheiden. 191
Räuchwerk zu verfertigeu. —
Guten Pudre zu machen. 192
Große Eyer gleich eines Menschenkopfs zu machen. 193

Bayerische Staatsbibliothek München

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Das neue Wirthschafts-Buch für Frauenzimmer giebt Unterricht in allen nur möglichen nützlichen wirthschaftlichen Kenntnißen, die sowohl in der Stadt, als auf dem Lande praktisch anwendbar sind, und die ein lediges, so wie ein verheurathetes Frauenzimmer zieren, und in jedem Stande glücklich

Grätz 1792

Oecon. 1910
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299771-4
VD18 90417135